COMPONENTES DA MÁQUINA

- **A.** Interruptor geral: **alto** = OFF; **baixo** = ON
- **B.** Botão café grupo esquerdo:
  alto = fornecimento de café longo;
  baixo = fornecimento de café curto.
- **C.** Botão de vapor:
  alto = ciclo descalcificação;
  baixo = fornecimento de vapor.
- **D.** Botão café grupo direito:
  alto = fornecimento de café longo;
  baixo = fornecimento de café curto.
- **E.** Indicador luminoso da máquina aceso
- **F.** Indicador luminoso do grupo de café esquerdo **OK**
- **G.** Indicador luminoso de vapor **OK** / descalcificação
- **H.** Indicador luminoso grupo de café direito **OK**
- **I.** Aquece-chávenas
- **J.** Cabo de alimentação
- **K.** Termómetro caldeira grupo de café esquerdo
- **L.** Cobertura do reservatório de água (traseiro)
- **M.** Termómetro caldeira grupo de café direito
- **N.** Grelha de apoio de chávenas
- **O.** Terminal de fornecimento de vapor
- **P.** Tubo do vapor
- **Q.** Reservatório (traseiro)
- **R.** Vigia do nível de água do reservatório
- **S.** Porta-cápsula "Método Iperespresso" (2)
- **TD.** Grupo de café direito
- **TS.** Grupo de café esquerdo
- **U** Suporte chávenas expresso
- **V.** Etiqueta de dados
- **W.** Tubo de aspiração de água (interior do reservatório)
- **X.** Indicador da gaveta de resíduos líquidos cheia
- **Y.** Gaveta de resíduos líquidos
- **Z.** Nível máximo de água no reservatório

ONDERDELEN VAN DE MACHINE

- **A.** Hoofdschakelaar:
  omhoog = OFF; **omlaag** = ON
- **B.** Koffieschakelaar linker groep:
  omhoog = afgifte gewone koffie;
  omlaag = afgifte espresso.
- **C.** Stoomschakelaar:
  omhoog = ontkalkingscyclus;
  omlaag = stoomafgifte.
- **D.** Koffieschakelaar rechter groep:
  omhoog = afgifte gewone koffie;
  omlaag = afgifte espresso.
- **E.** Controlelampje machine aan
- **F.** Controlelampje linker koffiegroep **OK**
- **G.** Controlelampje stoom **OK** / ontkalking
- **H.** Controlelampje rechter koffiegroep **OK**
- **I.** Kopjesverwarmer
- **J.** Voedingskabel
- **K.** Thermometer boiler linker koffiegroep
- **L.** Deksel waterreservoir (achter)
- **M.** Thermometer boiler rechter koffiegroep
- **N.** Kopjesrooster
- **O.** Uiteinde stoompijpje
- **P.** Stoompijpje
- **Q.** Reservoir (achter)
- **R.** Kijkgaatje voor waterniveau in het reservoir
- **S.** Capsulehouder "Metodo Iperespresso" (2)
- **TD.** Koffiegroep rechts
- **TS.** Koffiegroep links
- **U.** Verhoging voor espressokopje
- **V.** Gegevensplaatje
- **W.** Aanzuigslang water (in het reservoir)
- **X.** Verklikker volle druppelopvang
- **Y.** Druppelopvangbak
- **Z.** Maximum niveau van het water in het reservoir

MASKINENS DELE

- **A.** Afbryderkontakt: **opad** = OFF; **nedad** = ON
- **B.** Kaffeknap på venstre enhed:
  opad = udløb til lang kaffe;
  nedad = udløb til kort kaffe.
- **C.** Dampknap:
  opad = afkalkningscyklus;
  nedad = dampudløb.
- **D.** Kaffeknap på højre enhed:
  opad = udløb til lang kaffe;
  nedad = udløb til kort kaffe.
- **E.** Tænd/sluk-lampe
- **F.** Lampe på venstre kaffeenhed OK
- **G.** Lampe til damp OK / afkalkning
- **H.** Lampe på højre kaffeenhed OK
- **I.** Kopvarmer
- **J.** Strømforsyningsledning
- **K.** Termometer til vandvarmer på venstre kaffeenhed
- **L.** Låg til vandbeholder (bagsiden)
- **M.** Termometer til vandvarmer på højre kaffeenhed
- **N.** Kopbakke
- **O.** Dampudløbstud
- **P.** Dampdyse
- **Q.** Beholder (bagsiden)
- **R.** Vindue til vandniveau i beholderen
- **S.** Kapselholder "Metodo Iperespresso" (2)
- **TD.** Højre kaffeenhed
- **TS.** Venstre kaffeenhed
- **U.** Holder til espressokop
- **V.** Dataskilt
- **W.** Slange til opsugning af vand (indvendigt i beholder)
- **X.** Indikator for fuld drypbakke
- **Y.** Skuffe til drypbakke
- **Z.** Maksimalt vandniveau i beholder

ΤΑ ΜΕΡΗ ΤΗΣ ΜΗΧΑΝΗΣ

- **A.** Γενικός διακόπτης:
  πάνω = OFF **κάτω** = ON
- **B.** Διακόπτης ροής καφέ αριστερά:
  πάνω = ροή μεγάλης ποσότητας καφέ,
  κάτω = ροή μικρής ποσότητας καφέ.
- **C.** Διακόπτης ατμού:
  πάνω = κύκλος αφαλάτωσης,
  κάτω = παροχή ατμού.
- **D.** Διακόπτης ροής καφέ δεξιά:
  πάνω = ροή μεγάλης ποσότητας καφέ,
  κάτω = ροή μικρής ποσότητας καφέ.
- **E.** Ενδεικτική λυχνία ενεργοποίησης μηχανής
- **F.** Ενδεικτική λυχνία ροής καφέ αριστερά **OK.**
- **G.** Ενδεικτική λυχνία ατμού / αφαλάτωσης **OK.**
- **H.** Ενδεικτική λυχνία ροής καφέ δεξιά **OK.**
- **I.** Επιφάνεια θέρμανσης φλιτζανιών
- **J.** Καλώδιο τροφοδοσίας
- **K.** Θερμόμετρο boiler μονάδας παρασκευής καφέ αριστερά
- **L.** Κάλυμμα δοχείου νερού (πίσω)
- **M.** Θερμόμετρο boiler μονάδας παρασκευής καφέ δεξιά
- **N.** Σχάρα τοποθέτησης φλιτζανιών
- **O.** Ακροφύσιο ατμού
- **P.** Σωλήνας ατμού
- **Q.** Δοχείο (πίσω)
- **R.** Παράθυρο ελέγχου στάθμης νερού εντός του δοχείου
- **S.** Υποδοχέας κάψουλας "Metodo Iperespresso" (2)
- **TD.** Σημείο εξαγωγής καφέ δεξιά
- **TS.** Σημείο εξαγωγής καφέ αριστερά
- **U** Βάση φλιτζανιών espresso
- **V.** Ετικέτα Τεχνικών Χαρακτηριστικών
- **W.** Σωλήνας αναρρόφησης νερού (στο εσωτερικό του δοχείου)
- **X.** Ένδειξη πληρότητας δοχείου υγρών υπολειμμάτων
- **Y.** Συλλέκτης υγρών υπολειμμάτων
- **Z.** Μέγιστη στάθμη νερού εντός του δοχείου

ITALIANO

CAPSULE “METODO IPERESPRESSO”

La macchina per espresso Francis Francis for illy X2.1 va utilizzata unicamente con capsule Metodo iperespresso illy per uso professionale.

Il sistema è di facile e pratico utilizzo e garantisce i seguenti vantaggi:

- la sicurezza di un espresso illy;
- crema densa e persistente per oltre 15 minuti;
- nessun contatto tra macchina e caffè estratto;
- maggiore pulizia e igienicità della macchina;
- minore manutenzione della macchina.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni.

Nell’utilizzo di apparecchiature elettriche devono essere sempre osservate le seguenti misure di sicurezza:

- L’apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali o con esperienza e/o competenze insufficienti, a meno che non siano sotto la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza o non vengano da essa istruite sull’uso dell’apparecchio. Tenere i bambini sotto supervisione, per evitare che giochino con l’apparecchio.
- Questa macchina è realizzata per “fare il caffè espresso” e per “riscaldare bevande”: fare attenzione a non scottarsi con getti d’acqua o di vapore o con l’uso improprio della stessa.
- Non utilizzare l’apparecchio per scopi diversi da quelli previsti; il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei o irragionevoli.
- Dopo aver tolto l’imballo, assicurarsi dell’integrità dell’apparecchio. In caso di dubbio, non utilizzarlo e rivolgersi a personale qualificato.
- Non installare mai la macchina in un ambiente che possa raggiungere una temperatura inferiore o uguale a **0°C** (se l’acqua si ghiaccia l’apparecchio può danneggiarsi) e superiore a **40°C.**
- Verificare che la tensione della rete elettrica corrisponda a quella indicata nella targa dati dell’apparecchio. Collegare l’apparecchio solo ad una presa di corrente avente una portata minima di **16A** alimentata a **230Vac** e dotata di una messa a terra conforme alla norma.
- Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali incidenti causati dalla mancanza o dalla non conformità alle leggi vigenti dell’impianto di messa a terra.
- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell’apparecchio, fare sostituire la spina con un’altra di tipo adatto, da un centro assistenza autorizzato.
- Al fine di evitare danni all’apparecchio o alle persone non posizionare il cavo d’alimentazione in zone pericolose.
- L’apparecchio deve essere installato:
  - in un luogo dove il suo uso e la sua manutenzione possa essere effettuata solo da personale addestrato.
  - su una superficie piana, in ambienti areati e lontano da rubinetti dell’acqua e lavelli.
- É vietato installare/utilizzare l’apparecchio:
  - all’esterno.
  - su fornelli elettrici o a gas, o dentro un forno caldo.
  - se il cavo o la spina sono danneggiati, se l’apparecchio mostra segni di funzionamento anomalo oppure se ha subito qualche danno. Portare l’apparecchio al concessionario autorizzato più vicino per le necessarie verifiche.
  - in aree dove potrebbero essere utilizzati getti d’acqua.
- Non toccare mai una superficie calda.
- L’utilizzo di accessori non autorizzati dal produttore può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell’apparecchio, spegnerlo e non manometterlo. Per eventuali riparazioni, rivolgersi solamente ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato dal costruttore. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell’apparecchio.
- Per proteggersi dal fuoco, scosse elettriche o lesioni non immergere il cavo, la spina o la macchina in acqua o altro liquido.
- Prima di disinserire la spina accertarsi che l’interruttore generale (A) sia chiuso ovvero posizionato verso l’alto.
- Disinserire la spina dall’impianto elettrico in caso di:
  - inutilizzo della macchina;
  - pulizia della macchina;
  - riempimento del serbatoio.
- Lasciar raffreddare l’apparecchio prima di aggiungere o rimuovere parti accessorie e prima della pulizia.
- L’apparecchio non deve essere mai lavato con getti d’acqua.
- Mai immergere la macchina in acqua o introdurla in lavastoviglie.
- La macchina è dotata di una copertura riscaldata con funzione di scaldatazze, che consente di mantenere le tazzine alla temperatura ideale.

ATTENZIONE: copertura riscaldata con funzione di scaldatazze **(Fig. 1).**

- LA SUPERFICIE DELLO SCALDATAZZE RAGGIUNGE TEMPERATURE ELEVATE.
- NON TOCCARE LA SUPERFICIE DELLO SCALDATAZZE CON PARTI SCOPERTE DEL PROPRIO CORPO.
- NON COPRIRE LA MACCHINA E/O LO SCALDATAZZE CON CANOVACCI O ALTRI ELEMENTI COPRENTI.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI.

INSTALLAZIONE E MESSA IN FUNZIONE DELL'APPARECCHIO

Consultare la scheda d'istallazione della macchina allegata al presente manuale.

ACCENSIONE

Verificare la presenza di acqua nel serbatoio. Per riempire il serbatoio dell'acqua estrarlo e versare l'acqua nell'apposito imbocco (Fig.2).

Collegare la macchina alla rete elettrica. Ricollocare il serbatoio nella sede, verificando che non vi siano strozzature sul tubo di pescaggio acqua.

Accendere la macchina abbassando l'interruttore generale (A) (Fig.3). La spia (E) di colore rosso si accende mentre le spie (F H G) iniziano a lampeggiare. Lo scalda tazze inizia a riscaldare la superficie di copertura della macchina; dopo 15 minuti lo scaldatazze raggiunge la temperatura di funzionamento normale.

Nota: per poter avere le tazze calde, si consiglia di accendere la macchina almeno 30 minuti prima di produrre caffè. Per ottimizzare il funzionamento si consiglia di riporre un numero massimo di 25 tazze/tazzine.

Le lancette dei termometri (K-M) (Fig.4) incominciano a salire fino a raggiungere la temperatura di funzionamento corretta segnalata dall'accensione delle spie (F-H-G) (Fig.5). In caso di mancata accensione delle spie consultare il capitolo PROBLEMI E SOLUZIONI.

NOTA: in caso di primo utilizzo o dopo un prolungato periodo di inutilizzo, si suggerisce di togliere i portacapsule dalla sede e di erogare in un contenitore alcune tazze d'acqua premendo gli interruttori (B e D) verso il basso o l'alto (Fig. 9/10).

PREPARAZIONE DI UN CAFFÈ

La macchina X2.1 è stata concepita per utilizzare esclusivamente capsule Metodo Iperespresso illy per uso professionale (Fig.6) ed è in grado di erogare uno o due caffè contemporanea-mente essendo dotata di due gruppi completamente indipendenti.

Accertarsi che il serbatoio sia riempito con acqua fresca.

Non usate acqua distillata o demineralizzata per la preparazione del caffè.

Accertarsi che le spie (F ed H) siano accese (Fig.5).

Sganciare il porta capsule (S), inserire una capsula all'interno (Fig.7) e agganciarlo nell'alloggiamento facendolo ruotare verso destra fino al suo arresto (Fig. 8).

La macchina è dotata di 2 supporti per le tazzine (Fig.11); questi possono essere rimossi in funzione delle esigenze dell'utilizzatore.

La macchina ha la possibilità di fornire due volumi diversi di caffè; la preimpostazione è per due volumi di un caffè espresso per ogni gruppo di erogazione caffè.

- Azionando **verso il basso** il pulsante di erogazione (B o D) (Fig.9) per un tempo inferiore a 3 secondi, si sceglie l'erogazione di un **espresso normale** (modalità erogazione automatica).
- Azionando **verso l'alto** il pulsante di erogazione (B o D) (Fig.10) per un tempo inferiore a 3 secondi, si sceglie l'erogazione di un **espresso lungo** (modalità erogazione automatica).

NOTA: per l'erogazione di un caffè espresso o di un ristretto utilizzare le appposite capsule; per un caffè lungo si devono lasciare invariate le memorizzazioni dei volumi ed utilizzare le apposite capsule studiate appositamente per l'erogazione di questo tipo di caffè. (Fig.12) Per quest'ultimo rimuovere il supporto (Fig.11).

Durante l'erogazione, per ottenere un volume di caffè inferiore a quello memorizzato, è sempre possibile interrompere la stessa mediante un ulteriore azionamento del pulsante nella stessa direzione (modalità stop manuale).

È possibile modificare i volumi di erogazione memorizzati. Mantenendo il pulsante azionato per un tempo superiore a 12 secondi durante l'erogazione, la macchina si pone in modalità programmazione. Il volume erogato al momento del rilascio del pulsante sarà quello memorizzato per le successive erogazioni.

È quindi possibile memorizzare fino a 4 diversi volumi (2 per ogni gruppo caffè).

Ad erogazione ultimata, sganciare il porta capsule ed espellere la capsula esausta capovolgendolo.

Per preparare altri caffè, ripetere la sequenza dall'inizio.

NOTA: la macchina interrompe automaticamente l'erogazione nel caso questa si protragga oltre un minuto circa; in tal caso segnala con un lampeggio lento della spia (F o H) l'avvenuta interruzione: per ripristinare il funzionamento bisogna spegnere e riaccendere la macchina con l'interruttore generale (A).

EROGAZIONE VAPORE E MONTAGGIO DEL LATTE (solo per modelli previsti)

La macchina è dotata di una lancia di erogazione vapore (P) e di un pulsante dedicato (C) per gestire il funzionamento. Quando la spia (G) è accesa la macchina è pronta per l'erogazione vapore (Fig.13).

Per ottenere il montaggio del latte necessario per la preparazione del cappuccino, versare latte freddo (si consiglia di utilizzare latte intero per un risultato migliore) in un contenitore metallico e seguire le seguenti istruzioni:

- Accertarsi che la spia (G) sia accesa; premere il pulsante verso il basso (Fig. 13), fare uscire l'acqua residua dal terminale erogatore vapore fino all'ottenimento del vapore; premere nuovamente il pulsante verso il basso (Fig.13) per fermare l'erogazione del vapore.
- Immergere la lancia vapore (P) nel contenitore del latte e premere il pulsante verso il basso (Fig. 13).
- Raggiunto il volume di schiuma desiderato, premere nuovamente il pulsante verso il basso (Fig.13) per fermare l'erogazione del vapore.
- Versare la schiuma e il latte nella tazza contenente il caffè.

IMPORTANTE. Si consiglia, alla fine di ogni preparazione, di pulire accuratamente la lancia vapore (P) dai residu i di latte evitando sempre il contatto diretto con le dita (Fig. 14); una breve erogazione di vapore permette di eliminare i residui di latte presenti sui fori del terminale erogazione vapore.

La macchina è dotata di un dispositivo di protezione che dopo circa1 minuto continuativo di erogazione vapore entra in funzione automaticamente e blocca l'eroga-zione.

ATTENZIONE: il contatto con la lancia vapore (P) può provocare ustioni gravi. Non far traboccare il latte o l'acqua bollente per evitare scottature alle mani.

ITALIANO

PREPARAZIONE DI ACQUA CALDA

Con la macchina predisposta all'erogazione vapore, riempire un contenitore metallico con la quantità di acqua da scaldare, immergere la lancia vapore (P) nel contenitore e premere il pulsante verso il basso (Fig. 13); il vapore scalderà l'acqua.

Raggiunta la temperatura dell'acqua desiderata premere nuovamente il pulsante verso il basso (Fig.13) per fermare l'erogazione del vapore.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Per il corretto funzionamento e un elevato standard di qualità della bevanda si consiglia di eseguire regolarmente e scrupolosamente la pulizia della macchina

Operazioni da eseguire a macchina fredda e scollegata dalla rete elettrica:

- pulizia del serbatoio dell'acqua (Q) e del coperchio (L) (Fig. 18);
- lavaggio dei porta capsule con acqua corrente (Fig. 16);
- pulizia del cassetto raccogli gocce (Y) (Fig. 17);
- pulizia della griglia d'appoggio (N);
- pulizia della lancia vapore (P) e dei fori di uscita; per agevolarne la pulizia, il terminale erogatore (O) si può rimuovere svitandolo in senso antiorario dal tubo (Fig. 15).

Importante: ricordatevi di tenere sempre la lancia vapore priva di residui di latte sia esternamente che internamente ai fori di erogazione.

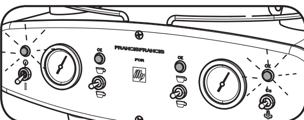
Non lavare il serbatoio dell'acqua (Q) o il cassetto raccogli gocce (Y) in lavastoviglie. Estrarre delicatamente e svuotare il cassetto raccogli gocce (Y) quando l'indicatore di raccogli gocce pieno (X) inizia a sporgere dal foro sulla griglia appoggia tazze (N).

DECALCIFICAZIONE/LAVAGGIO

La necessità di eseguire la decalcificazione dipende dalla tipologia dall'acqua usata, dalle ore di funzionamento della macchina e dal numero di caffè erogati.

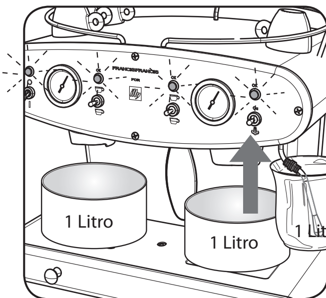
La macchina è dotata di un programma automatico che consente di ottimizzare la pulizia e di rimuovere i residui di calcare dal suo interno.

ATTENZIONE: se la decalcificazione non viene effettuata regolarmente il funzionamento della macchina può essere compromesso e diventa indispensabile un intervento del centro di assistenza.



La macchina avvisa l'utilizzatore quando è necessario eseguire il ciclo di decalcificazione: in questo caso le spie (E) e (G) lampeggiano lentamente. La macchina continua a funzionare. Dopo un numero di cicli prestabilito la macchina blocca la possibilità di erogare vapore. A questo punto è obbligatorio effettuare il ciclo di decalcificazione. Rimane comunque possibile continare a produrre caffè.

IMPORTANTE: La procedura di decalcificazione verrà eseguita contemporaneamente sui gruppi caffè e sull'erogatore vapore.



PREPARAZIONE

IMPORTANTE: diluire nel serbatoio il contenuto di 2 bustine di decalcificante in 3 litri d'acqua.

Accendere la macchina.

Attendere l'accensione delle spie dei due gruppi caffè (F e H) e della spia del vapore (G).

Posizionare sotto la lancia vapore (O) un recipiente con capienza di almeno 1 litro.

Posizionare un recipiente con capienza di almeno 1 litro sotto ognuno dei gruppi (L-T).

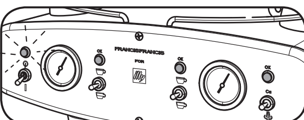
SELEZIONE PROCEDURA

Selezionare il ciclo di decalcificazione mantenere premuto verso l'alto il pulsante del vapore (C) per 8 secondi.

Al rilascio del pulsante vapore (C) l'avvenuta selezione del ciclo viene segnalata mediante il lampeggio di tutte le spie.

Attenzione: dopo la selezione, si hanno 15 secondi per eseguire l'avvio del ciclo. Qualora dopo la Selezione si lascino trascorrere più di 15 secondi, la macchina esce dalla modalità Decalcificazione e torna allo stato di attesa.

ATTIVAZIONE PROCEDURA DECALCIFICAZIONE



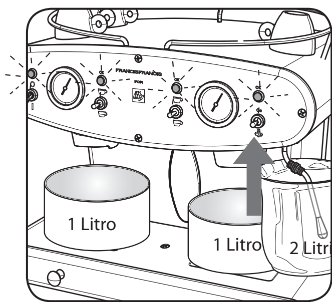
Attivare il ciclo; premere nuovamente lo stesso pulsante vapore (C) verso l'alto per un tempo non superiore ai 2 secondi; le spie (E) e (G) lampeggiano velocemente per tutta la durata dell'attività di decalcificazione. In questa fase la macchina procede con l'erogazione del decalcificante in modo automatico; questa viene eseguita ad intervalli preimpostati gestiti automaticamente.

Al termine del ciclo di decalcificazione, lampeggia solo la spia ON/OFF (E) per avvisare di concludere l'attività con il ciclo di lavaggio descritto in seguito.

Svuotare tutti i contenitori che sono stati riempiti con la soluzione decalcificante.

CONCLUSIONE CON FASE DI LAVAGGIO

Al completamento dei cicli di decalcificazione dei gruppi caffè e vapore, svuotare il serbatoio, lavarlo con cura sotto acqua corrente e riempirlo con acqua fresca.



Posizionare sotto la lancia vapore (O) un recipiente con capienza di almeno 2 litri.

Posizionare un recipiente con capienza di almeno 1 litro sotto ognuno dei gruppi (L-T).

Con una pressione del pulsante del vapore (C) verso l'alto inferiore a 2 secondi, si avvia il ciclo di lavaggio; tutte le spie presenti lampeggiano velocemente. Questo viene eseguito con l'erogazione dell'acqua ad intervalli preimpostati gestiti automaticamente.

Terminato il ciclo di lavaggio svuotare i recipienti; la macchina si riporta nel modo di funzionamento normale.

ATTENZIONE:

- **Non bere il liquido erogato durante il processo di decalcificazione; la macchina può essere utilizzata per erogare caffè solo quando il processo di decalcificazione è terminato. Si consiglia di usare il prodotto specifico per la decalcificazione. Se le procedure di decalcificazione non vengono eseguite il calcare può provocare l'ostruzione del circuito idraulico, con conseguente decadimento delle prestazioni fino al possibile blocco della macchina.**
- **In caso di black out elettrico, al ripristino della corrente, la spia vapore (G) esegue 10 lampeggi veloci intervallati da 5 secondi di pausa; questo indica che il ciclo di decalcificazione/ lavaggio deve essere completato. Premere nuovamente lo stesso pulsante vapore (C) verso l'alto per riavviarlo.**

CARATTERISTICHE TECNICHE

Materiale carrozzeria: acciaio inox

3 Termoblocchi (alluminio e inox) indipendenti

3 pompe con pressione nominale di 15 bar (1,5 Mpa)

Voltaggio: 230 V, 50 Hz (EU)

Potenza: 2400 W (EU)

Serbatoio: 5 litri

Peso: 22 Kg

Dimensioni: larghezza 46 - altezza 39 - profondità 36 cm

Livello di pressione sonora ponderata "A" = 72 dB, incertezza 2.5 dB.

Capienza della vaschetta raccogli gocce: 1 litro (circa 100 erogazioni).

Controllo elettronico della temperatura.

Erogazione vapore.

Copertura riscaldata con funzione di scaldatazze, che consente di mantenere le tazzine alla temperatura ideale.

Possibilità di programmare diverse tipologie di volumi di erogazione (2 per gruppo).

Il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche o miglioramenti senza preavviso.

LIMITAZIONI SULLA GARANZIA

La garanzia non copre:

1. danni causati da mancata decalcificazione o da mancata manutenzione ordinaria come prescritto nel presente manuale
2. danni derivanti da uso improprio o installazione non conforme alle prescrizioni del produttore contenute nel presente manuale
3. difetti di carrozzeria od estetici derivanti dall'uso della macchina (graffi, ammaccature, ecc.)
4. danni dovuti a trasporti effettuati con imballo non originale
5. difetti relativi alla bevanda non derivanti direttamente dal funzionamento della macchina.

La garanzia decade:

1. in caso di utilizzo di ricambi non originali
2. in caso di interventi di tecnici o centri di assistenza non autorizzati dal produttore.

ITALIANO

PROBLEMI E SOLUZIONI

PROBLEMA	SOLUZIONE	PERMANENZA DEL PROBLEMA
Lampeggio molto veloce della Spia caffè (F) o (H).	Eseguire le seguenti operazioni: - spegnere la macchina; - se necessario riempire il serbatoio; - accendere la macchina ed attendere l'accensione della spia BLU (F o H). In caso di ripetizione del segnale luminoso veloce ripetere l'operazione precedente per due volte. È sempre possibile continuare ad utilizzare i gruppi funzionanti (caffè e vapore) della macchina.	Contatta l'assistenza
Lampeggio molto veloce della Spia vapore (G).	Eseguire le seguenti operazioni: - spegnere la macchina; - se necessario riempire il serbatoio; - accendere la macchina e attendere l'accensione di tutte le spie - mettere un recipiente in corrispondenza della lancia vapore e premere verso il basso il pulsante del vapore (C); - Premere nuovamente verso il basso il pulsante (C); È sempre possibile continuare ad utilizzare i gruppi caffè della macchina.	
La macchina interrompe l'erogazione del caffè.	Manca acqua nel serbatoio: - riempire il serbatoio dell'acqua; - togliere il portacapsula dal gruppo; - azionare un pulsante d'erogazione a scelta fino alla fuoriuscita dell'acqua. È sempre possibile continuare ad utilizzare i gruppi funzionanti della macchina.	
Premo il pulsante (C) verso il basso e la macchina non eroga vapore	Verificare che: - il serbatoio contenga dell'acqua; - la spia (G) sia accesa; - erogare vapore.	
Fuoriuscita di acqua dalla macchina.	- spegnere la macchina; - disinserire spina elettrica dalla rete.	
Perdite d'acqua dal gruppo durante l'erogazione.	- Verificare il corretto inserimento del porta filtro e della capsula. - Riprovare caricando una nuova capsula nel gruppo.	
Accendo la macchina ma la spia (E) non si accende.	Verificare lo stato degli interruttori di protezione della rete elettrica. Verificare la connessione del cavo elettrico alla macchina. Ricollegare il cavo elettrico alla rete elettrica.	
Il led (F/G/H) non si accende più ed il gruppo non è operativo.	È sempre possibile continuare ad utilizzare i gruppi funzionanti della macchina.	

RACCOMANDAZIONI

Per ottenere un espresso di elevata qualità ricordare di:

- scaldare le tazzine prima dell'uso (sullo scaldatazze o con acqua calda)
- preparare il caffè solo quando le spie (F e H) sono accese
- per mantenere la macchina nelle condizioni ottimali d'esercizio, erogare una piccola quantità d'acqua all'inizio e a fine utilizzo
- accendere la macchina almeno 20 minuti prima dell'uso
- cambiare l'acqua nel serbatoio almeno 2 volte alla settimana.

Si raccomanda inoltre di utilizzare acqua a basso tenore di calcare per ridurre i depositi all'interno della macchina.

"METODO IPERESPRESSO" CAPSULES

The Francis Francis for illy X2.1 espresso machine must only be used with the "Metodo Iperespresso" illy capsules for professional use.

The system is easy and practical to use and offers the following advantages:

- the assurance of an illy espresso;
- a dense crema that lasts for over 15 minutes;
- no contact between the appliance and the coffee extracted;
- increased cleanliness and hygiene of the appliance;
- reduced maintenance of the appliance.

IMPORTANT SAFETY MEASURES

Read the instructions carefully.

When using electrical appliances, always observe the following safety measures:

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, mental or sensory abilities or with scarce experience and/or expertise, unless they are supervised by a person responsible for their safety, or they are instructed by this person on how to properly use the machine. Prevent children from playing with the machine.
- This machine is designed “to brew espresso” and “to heat up beverages”: Pay attention not to scald yourself with jets of hot water or steam or through improper use of the machine.
- Do not use the appliance for purposes other than those for which it is intended. The manufacturer cannot be responsible for any damages deriving from improper, wrong or unreasonable use.
- After removing the packing make sure that the appliance is undamaged. In case of doubt, do not use the appliance and contact a qualified technician.
- Never install the appliance in a room in which the temperature can reach or drop below **0°C (32°F)** (if the water freezes, the appliance can be damaged) or which can exceed **40°C (104°F).**
- Check that mains voltage corresponds to that indicated on data plate of the appliance. Connect the appliance only to a outlet with a minimum capacity of **16A** powered at **230Vac** and that is grounded and complies with the regulations.
- The manufacturer cannot be held responsible for any accidents caused by the failure to observe or non-conformity to the current legislation as regards the grounding system.
- In case of incompatibility between the socket and the appliance's plug, have the plug replaced with another one of a suitable type by an authorised service centre.
- To prevent damages to the appliance or to persons do not place the power cord in dangerous areas.
- The appliance should be installed:
  - in a place where the appliance can only be used and serviced by trained personnel.
  - on a flat surface, in a ventilated room and away from water taps and sinks.
- It is forbidden to install / use the appliance:
  - outdoors.
  - on electric or gas stoves, or inside a hot oven.
  - if the power cord or the plug are damaged, if the appliance shows signs of malfunctioning or is damaged. Return the appliance to the closest authorised distributor for the due checks.
  - in areas in which jets of water might be used.
- Never touch a hot surface.
- The use of accessories not recommended by the manufacturer can cause fire, electric shocks or injuries to persons.
- In case of failure or malfunctioning of the appliance, switch it off and do not tamper with it. All repairs that may be required must be carried out by a Technical Service Centre authorized by the manufacturer. Failure to respect what is mentioned above may compromise the safety of the appliance.
- In order to safeguard yourself from fire, electric shocks or injury, never immerse the power cord, the plug or the machine in water or in any other liquid.
- Before removing the plug from the socket, make sure that the main switch (A) is off (in the up position).
- Remove the plug from the wall socket when:
  - the appliance is not being used;
  - it is being cleaned;
  - the water tank is being filled.
- Allow the appliance to cool before adding or removing any accessories and before cleaning.
- The appliance must never be washed with jets of water.
- Never immerse the appliance in water or place it in a dishwasher.
- The machine is fitted with a heated top that functions as a cup warmer to keep the cups at the perfect temperature.

WARNING: heated top that functions as cup warmer **(Fig. 1).**

- THE CUP WARMING SURFACE CAN REACH HIGH TEMPERATURES.
- DO NOT TOUCH THE CUP WARMING SURFACE WITH ANY PART OF YOUR BODY.
- DO NOT COVER THE MACHINE OR THE CUP WARMING SURFACE WITH TOWELS OR ANY OTHER COVERING ITEMS.

KEEP THESE INSTRUCTIONS IN A SAFE PLACE.

ENGLISH

INSTALLATION AND START UP OF THE APPLIANCE

Consult the installation procedures for the appliance enclosed with the present manual.

SWITCHING ON

Check that there is water in the tank. To fill in the water tank, take it our and pour water into the appropriate opening (Fig.2).

Plug in the machine. Put the tank back in its seat making sure that the water suction tube is not kinked.

Switch on the appliance by moving the main switch (A) downwards (Fig.3). The red light (E) turns on and the lights (F H G) start blinking. The cup warming surface will start warming up and after 15 minutes it reaches the normal working temperature.

Note: in order to be able to use hot cups, it is recommended to switch on the machine at least 30 minutes before starting brewing coffee. To optimise the operation of the machine it is recommended to use a maximum of 25 cups.

The needles of the thermometers (K-M) (Fig.4) start to rise until the correct working temperature is reached, as indicated by the lights (F-H-G) turning on (Fig.5). If the lights do not turn on refer to the TROUBLESHOOTING chapter.

Note: Upon first use or after a long period of inactivity, it is recommended to remove the capsule holder from its seat and to brew a few cups of water into a container pressing the switches (B and D) downwards or upwards (Fig. 9/10).

PREPARING A COFFEE

The X2.1 machine is designed to be used only with the "Metodo Iperespresso" illy capsules for professional use (Fig.6) and is able to brew one or two coffees at the same time, being equipped with two completely independent brewing groups.

Make sure the tank is filled with fresh water.

Do not use distilled or demineralized water for preparing coffee.

Make sure that the lights (F and H) are on (Fig.5).

Release the capsule holder (S), insert a capsule (Fig.7) and secure it to its seat by rotating it towards the right until it locks in place (Fig. 8).

The machine is equipped with 2 different cup holder (Fig.11) that can be removed according to the user needs.

The machine can brew two different coffee volumes. By default the machine brews two volumes of an espresso coffee for each brewing group.

- By moving the brewing switch (B or D) **downwards** (Fig.9) for less than 3 seconds, a normal **espresso coffee** is selected (automatic brewing mode).
- By moving the brewing switch (B or D) **upwards** (Fig.10) for less than 3 seconds, a **long coffee** is selected (automatic brewing mode).

NOTE: Use the appropriate capsules for brewing an espresso or a long espresso. To brew a long espresso do not change the pre-set volumes and use the appropriate capsules specifically designed to brew a long espresso. (Fig.12) Remove the cup holder (Fig.11) to brew a long espresso.

During brewing, in order to obtain a smaller volume of coffee than is programmed, it is always possible to interrupt the brewing by moving the switch again in the same direction (manual stop mode).

It is possible to modify the brewing volumes programmed. By keeping the switch activated for more than 12 seconds during brewing, the machine goes into programming mode. The volume brewed when the switch is released is memorized for the next brewing.

It is therefore possible to memorize up to 4 different volumes (2 for each brewing group).

At the end of the brewing cycle, release the capsule holder and remove the used capsule by turning the capsule holder upside down.

Repeat the sequence from the beginning to prepare another coffee.

NOTE: The machine interrupts the brewing cycle automatically if it continues for more than about a minute. In this case the light (F or H) start blinking slowly to indicate that the brewing cycle has been interrupted. To return to the normal operation, turn the machine off and then turn it on again using the main switch (A).

DISPENSING STEAM AND FROTHING MILK (on certain models only)

The machine is fitted with a steam wand (P) and a dedicated switch (C) to control its operation. When the light (G) is on the machine is ready to dispense steam (Fig.13).

In order to froth the milk needed to prepare a cappuccino, pour cold milk (it is recommended to use whole milk for a better result) into a metal container and follow the instructions below:

- Make sure that the light (G) is on; move the switch downwards (Fig. 13), let the remaining water flow out of the steam wand spout until steam comes out and then move the switch again downwards (Fig.13) to stop dispensing steam.
- Immerse the steam wand (P) into the milk container and move the switch downwards (Fig. 13).
- When the desired volume of froth is obtained, move again the switch downwards (Fig.13) to stop dispensing steam.
- Pour the froth and the milk into the cup containing the coffee.

IMPORTANT. At the end of every preparation, it is recommended to remove any milk residues from the steam wand (P), always avoiding direct contact with the fingers (Fig. 14). Dispense a small amount of steam in order to remove milk residues from the holes on the steam wand spout.

The machine is equipped with a protection device that automatically stops dispensing steam after about 1 minute of continuous operation.

WARNING: Touching the steam wand (P) can cause serious burns. To avoid scalding your hands do not let the boiling milk or water overflow.

PREPARING HOT WATER

When the machine is ready to dispense steam, fill a metal container with the desired amount of water to be heated, immerse the steam wand (P) in the container and move the switch downwards (Fig. 13). The steam will heat the water.

Once the desired temperature of the water has been reached, move again the switch downwards (Fig.13) to stop dispensing steam.

CLEANING AND MAINTENANCE

To ensure correct operation and high quality coffee, we recommend that the machine is cleaned regularly and carefully.

Operations to be performed with machine cold and unplugged:

- clean the water tank (Q) and the lid (L) (Fig. 18);
- wash the capsule holders under running water(Fig. 16);
- clean the drip tray (Y) (Fig. 17);
- clean the cup holder grid (N);
- clean the steam wand (P) and the dispensing holes; the steam wand spout (O) can be removed to clean it more easily by turning it counter-clockwise from the tube (Fig. 15).

Important: Always keep the steam wand clean and remove milk residues from the outside and inside of the dispensing holes.

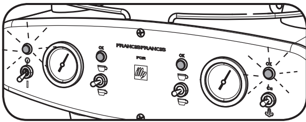
Do not wash the water tank (Q) and the drip tray (Y) in the dishwasher. Carefully remove and empty the drip tray

DESCALING/RINSING

The need to descale the appliance depends on the water hardness, hours of operation and number of coffees brewed.

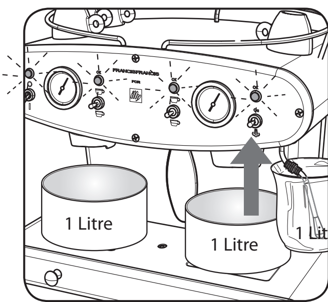
The machine is equipped with an automatic program that allows to optimize the cleaning cycle and remove the limescale residues from the inside of the machine.

WARNING: If the descaling procedure is not carried out regularly, the correct operation of the appliance may be compromised, resulting in the need for repair by the service center.



The machine informs the user when it is necessary to perform a descaling cycle. In this case the lights (E) and (G) start blinking slowly. The machine continues operating regularly. After a pre-set number of cycle the machine stops dispensing steam. When the machine reach this point the descaling cycle must be carried out. It is nevertheless possible to continue brewing coffee.

IMPORTANT: The descaling procedure will be performed on the brewing groups and on the steam wand at the same time.



PREPARATION

IMPORTANT: Dissolve in the tank the content of 2 sachets of descaler in 3 litres of water.

Switch the machine on.

Wait until the light of the two brewing groups (F and H) and the steam light (G) turn on.

Place a container under the steam wand (O), with a capacity of at least 1 litre.

Place a container with a capacity of at least 1 litre under each group (L-T).

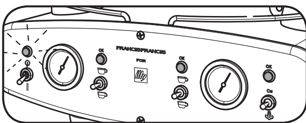
SELECTING THE PROCEDURE

Select the descaling cycle and hold the steam switch (C) pressed upwards for 8 seconds.

Once the steam switch (C) is released all lights start blinking to indicate that the cycle has been selected.

Warning: After the selection, the cycle should be performed within 15 seconds. Should more than 15 seconds be allowed to pass after the Selection, the machine exits the Descaling mode and returns to the stand-by mode.

STARTING THE DESCALING PROCEDURE



Activate the cycle. Move the same steam switch (C) upwards for no longer than 2 seconds. The lights (E) and (G) blink quickly during the descaling cycle. In this phase the machine automatically dispenses the descaling solution. The solution is dispensed automatically at pre-set regular intervals.

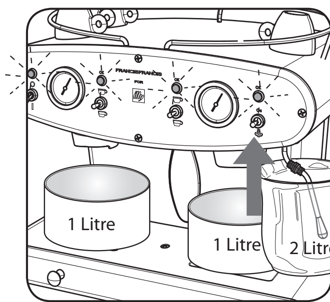
At the end of the descaling cycle only the ON/OFF light (E) blinks to inform the user that to complete the operation the washing cycle described below should be performed.

Empty all the containers that have been filled with the descaling solution.

ENGLISH

FINAL RINSING PHASE

At the end of the descaling cycles of the steam and brewing groups, empty the tank, wash it carefully under running water and fill it again with fresh water.



Place a container under the steam wand (O), with a capacity of at least 2 litres.

Place a container with a capacity of at least 1 litre under each group (L-T).

To start the rinsing cycle move the steam switch (C) upwards for less than 2 seconds. All lights start blinking quickly. During the rinsing cycle water is dispensed automatically at pre-set regular intervals.

At the end of the rinsing cycle empty the containers. The machine goes back to the normal operation mode.

WARNING:

- **Do not drink the solution dispensed during the descaling process. The machine can be used to brew coffee only when the descaling process has been completed. It is recommended to use the specific product for descaling. If the descaling procedures are not carried out, the limescale can clog the hydraulic circuit. This may cause poor machine performance or failure.**
- **Should an electrical blackout occur, when the power supply has been restored the steam light (G) blinks quickly every 5 seconds for 10 times. This indicates that the descaling/washing cycle needs to be completed. Press the same steam switch (C) again upwards to restart the cycle.**

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Body: stainless steel

3 independent thermoblocks (aluminium and stainless steel)

3 pumps with rated pressure of 15 bar (1.5 Mpa)

Voltage: 230 V, 50 Hz (EU)

Power: 2400 W (EU)

Tank: 5 litres

Weight: 22 kg

Dimensions: 46 cm wide x 39 cm high x 36 cm deep

A-weighted sound pressure level 72 dB, uncertainty 2.5 dB.

Drip tray capacity: 1 litre (about 100 brewing cycle).

Electronic temperature control.

Steam dispensing.

Heated top that functions as cup warmer to keep the cups at the perfect temperature.

The user can program different brewing volumes (2 for each group).

The manufacturer reserves the right to undertake modifications or improvements without notice.

WARRANTY LIMITATIONS

The guarantee does not cover:

1. damage caused by failure to descale the appliance or to perform ordinary maintenance as set out in the present manual
2. damage caused by improper use or installation not in compliance with the instructions of the manufacturer provided in this manual
3. defects in the casing or in the appearance deriving from use of the machine (scratches, dents, etc.)
4. damage caused during shipping if undertaken in non-original packing
5. defects related to the beverage when not caused directly by the operation of the machine.

The guarantee becomes void:

1. in the case of non-original spare parts being used
2. in the case of technical assistance or service centre not authorised by the manufacturer being used.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION	IF PROBLEM PERSISTS
The brewing light (F) or (H) blinks very quickly.	Carry out the following steps: - switch off the machine; - fill in the tank if necessary; - switch on the machine and wait until the BLUE light (F or H) turns on. If the light continues blinking quickly repeat the previous operation twice. It is always possible to continue using the operating groups (brewing and steam group) of the machine.	Contact the service center
The steam light (G) blinks very quickly.	Carry out the following steps: - switch off the machine; - fill in the tank if necessary; - switch on the machine and wait until all the lights turn on - place a container under the steam wand and move the steam switch (C) downwards; - Move again the switch (C) downwards; It is always possible to continue using the brewing groups of the machine.	
The machine stops brewing coffee.	There is no water in the tank: - fill in the water tank; - remove the capsule holder from the group; - activate a brewing switch of your choice until water comes out. It is always possible to continue using the operating brewing groups of the machine.	
I move the switch (C) downwards and the machine does not dispense steam	Check that: - the tank contains water; - the light (G) is on; - dispense steam.	
Water comes out of the machine.	- switch off the machine; - unplug the machine.	
Water comes out of the group during brewing.	- Check that the filter and capsule holder is inserted correctly. - Try again using a new capsule.	
I switch on the machine but the light (E) does not turn on.	Check the condition of protection switches of the power supply. Check that the power cord is connected to the machine. Plug the power cord to the power supply.	
The light (F/G/H) does not turn on any more and the group does not work.	It is always possible to continue using the operating brewing groups of the machine.	

ADVICE

In order to obtain an high-quality espresso, remember to:

- heat the cups before use (on the cup warming surface or using hot water)
- brew espresso only when the lights (F and H) are on
- dispense a small amount of water before and after using the machine in order to maintain the machine in the best operating conditions
- switch on the machine at least 20 minutes before use
- change the water in the tank at least twice a week.

It is also recommended to use water with low calcium content in order to reduce limescale within the machine.

FRANÇAIS

CAPSULES « METODO IPERESPRESSO »

La machine à espresso Francis Francis for illy X2.1 doit être utilisée uniquement avec les capsules « Metodo iperespresso » illy à usage professionnel.

Il s'agit d'un système facile et pratique, qui garantit les avantages suivants :

- l'assurance d'un vrai espresso illy ;
- une crème dense qui tient plus de 15 minutes ;
- aucun contact entre la machine et le café extrait ;
- une machine plus propre et plus hygiénique ;
- moins d'entretien nécessaire.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Lire attentivement ce manuel.

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les mesures de sécurité suivantes doivent toujours être respectées :

- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y-compris les enfants) ayant des capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, avec une expérience et/ou des compétences insuffisantes, à moins qu'elles ne soient sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elle ne les forme sur l'utilisation de l'appareil. Garder les enfants sous contrôle, pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cette machine est conçue pour « préparer du café espresso » et « réchauffer des boissons » : faire attention à ne pas se brûler avec les projections d'eau ou de vapeur ou avec son utilisation inappropriée.
- Ne pas utiliser l'appareil dans des buts autres que ceux qui sont prévus ; le fabricant ne peut pas être tenu responsable des dommages éventuels venant des utilisations impropres, erronées ou déraisonnables.
- Après l'avoir retiré de son emballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil. En cas de doute, ne pas l'utiliser et s'adresser à du personnel qualifié.
- Ne jamais installer la machine dans un lieu qui pourrait atteindre une température inférieure ou égale à 0°C (si l'eau gèle, l'appareil peut s'abîmer) et supérieure à 40°C.
- Vérifier que la tension du réseau électrique correspond à celle indiquée sur la plaque d'identification de l'appareil. Ne connecter l'appareil qu'à une prise de courant ayant une capacité minimale de 16A alimentée à 230V AC et munie d'une mise à la terre conforme aux normes en vigueur.
- Le fabricant ne pourra pas être tenu responsable des accidents éventuels résultant d'une installation électrique non reliée à la terre ou non conforme à la loi.
- En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, faire remplacer la prise par une adéquate de la part d'un centre d'assistance agréé.
- Pour la sécurité des personnes et pour prévenir des dommages à l'appareil, ne pas placer le cordon d'alimentation dans des endroits dangereux.
- L'appareil doit être installé :
  - dans un endroit où il ne peut être utilisé et entretenu que par du personnel qualifié formé.
  - sur une surface plane, dans des lieux aérés, loin de robinets et d'éviers.
- Il est interdit d'installer/utiliser l'appareil :
  - à l'extérieur.
  - sur des cuisinières électriques ou à gaz et dans un four chaud.
  - si le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil fonctionne mal ou il est endommagé. Dans ce cas, apporter l'appareil au centre d'assistance agréé le plus proche pour y effectuer les vérifications nécessaires.
  - dans des endroits où pourraient être utilisés des jets d'eau.
- Ne jamais toucher une surface chaude.
- L'utilisation d'accessoires non approuvés par le fabricant peut entraîner des incendies, des chocs électriques ou des blessures.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, l'arrêter et ne pas l'altérer. Pour des réparations éventuelles, ne s'adresser qu'à un Centre d'Assistance Technique approuvé par le fabricant. Le non-respect de cette consigne pourrait compromettre la sécurité de l'appareil.
- Afin de prévenir les feux, chocs électriques et blessures, ne jamais immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou la machine dans l'eau ou un autre liquide.
- Avant de débrancher la fiche, s'assurer que l'interrupteur général (A) est fermé, c'est à dire dirigé vers le haut.
- Débrancher la fiche de l'installation électrique en cas de :
  - non-utilisation de la machine ;
  - nettoyage de la machine ;
  - remplissage du réservoir.
- Laisser refroidir l'appareil avant d'ajouter ou de retirer des accessoires, et avant de le nettoyer.
- L'appareil ne doit jamais être nettoyé au jet d'eau.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou le placer dans un lave-vaisselle.
- La machine est dotée d'un couvercle chauffant qui fonctionne comme chauffe-tasses e permet donc de garder les tasses à la température idéale.

ATTENTION : le couvercle chauffant fonctionne comme chauffe-tasses **(Fig. 1)**.

- LA SURFACE DU CHAUFFE-TASSES PEUT ATTEINDRE DES TEMPÉRATURES ÉLEVÉES.
- NE PAS TOUCHER LA SURFACE DU CHAUFFE-TASSE DES PARTIES DÉCOUVERTES DU CORPS.
- NE PAS COUVRIR LA MACHINE ET/OU LE CHAUFFE-TASSES AVEC DES TORCHONS OU D'AUTRES COUVERTURES.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

INSTALLATION ET MISE EN MARCHE DE L'APPAREIL

Consulter la fiche d'installation de la machine, qui accompagne ce manuel.

MISE EN MARCHE

Vérifier que le réservoir n'est pas vide. Pour remplir le réservoir à eau, le retirer et verser l'eau dans l'entrée appropriée (Fig. 2).

Brancher l'appareil sur le réseau électrique. Remettre le réservoir dans son logement, en vérifiant qu'il n'y a pas d'étranglements sur le tuyau de tirage de l'eau.

Allumer la machine en abaissant l'interrupteur général (A) (Fig. 3). Le voyant (E) rouge s'allume alors que les voyants (F H G) commencent à clignoter. Le chauffe-tasses commence à réchauffer la surface de couverture de la machine ; au bout de 15 minutes, le chauffe-tasses atteint la température de fonctionnement normal.

Note : pour que les tasses soient chaudes, on recommande d'allumer la machine 30 minutes au moins avant de distribuer le café. Pour optimiser le fonctionnement, on recommande de mettre 25 tasses / petites tasses au maximum.

Les aiguilles des thermomètres (K-M) (Fig. 4) commencent à monter jusqu'à rejoindre la température de fonctionnement optimal, signalée par l'allumage des voyants (F-H-G) (Fig. 5). Si les voyants ne s'allument pas, consulter le chapitre PROBLÈMES ET SOLUTIONS.

NOTE : à la première utilisation ou après une longue période d'inactivité, il est recommandé de retirer les porte-capsules de leurs logements et de distribuer quelques tasses d'eau dans un récipient, en actionnant les interrupteurs (B et D) vers le bas ou le haut (Fig. 9/10).

PRÉPARATION D'UN CAFÉ

La machine X2.1 est conçue pour être utilisée exclusivement avec les capsules Metodo Iperespresso illy à usage professionnel (Fig. 6), et peut préparer un ou deux cafés simultanément, étant munie de deux groupes complètement indépendants.

S'assurer que le réservoir est rempli d'eau fraîche. Ne pas utiliser d'eau distillée ou déminéralisée pour préparer le café.

Vérifier que les voyants (F et H) sont allumés (Fig. 5).

Détacher le porte-capsules (S), y introduire une capsule (Fig. 7) et le replacer en le tournant à droite jusqu'à ce qu'il s'arrête (Fig. 8).

La machine est équipée de 2 supports à tasses (Fig. 11) ; ils peuvent être retirés selon les exigences de l'utilisateur.

La machine peut fournir deux volumes de café différents, préréglés à deux volumes de café espresso pour chaque groupe de distribution de café.

- En actionnant l'interrupteur de distribution (B ou D) (Fig. 9) **vers le bas** pendant moins de 3 secondes, on choisit la préparation d'un **espresso normal** (mode de distribution automatique).
- En actionnant l'interrupteur de distribution (B ou D) (Fig. 10) **vers le haut** pendant moins de 3 secondes, on choisit la préparation d'un **espresso allongé** (mode de distribution automatique).

NOTE : pour distribuer un espresso ou un café serré, utiliser les capsules appropriées ; pour un café allongé il faut laisser les réglages des volumes inchangés et utiliser les capsules spécialement prévues pour ce type de café. (Fig. 12) Pour celui-ci, retirer le support (Fig. 11).

Il est toujours possible d'interrompre la distribution en cours afin d'obtenir un café de volume inférieur à celui programmé, en appuyant sur l'interrupteur dans la même direction (mode d'arrêt manuel).

Il est également possible de modifier les volumes mémorisés. En maintenant l'interrupteur activé pendant plus de 12 secondes pendant la distribution, la machine se met en mode programmation. Le volume distribué au moment du relâchement de l'interrupteur sera ainsi mémorisé pour les distributions suivantes.

On peut donc mémoriser jusqu'à 4 volumes différents (2 pour chaque groupe café).

Une fois la distribution terminée, détacher le porte-capsules et le retourner afin d'éjecter la capsule utilisée.

Pour préparer d'autres cafés, répéter cette séquence depuis le début.

NOTE : la machine interrompt automatiquement la distribution si elle se prolonge au-delà d'une minute environ ; quand c'est le cas, cette interruption est signalée par le clignotement lent du voyant (F ou H). La remise en marche de l'appareil nécessite alors de l'éteindre puis de le rallumer en utilisant l'interrupteur général (A).

DISTRIBUTION DE VAPEUR ET PRÉPARATION DE MOUSSE DE LAIT (uniquement pour les modèles prévus à cet effet)

La machine est équipée d'une buse de distribution de la vapeur (P) et d'un interrupteur dédié (C) pour gérer son fonctionnement. Lorsque le voyant (G) est allumé, la machine est prête à distribuer de la vapeur (Fig. 13).

Afin d'obtenir la mousse de lait nécessaire à la préparation du cappuccino, verser du lait froid (on recommande d'utiliser du lait entier pour des meilleurs résultats) dans un récipient métallique et suivre les instructions ci-dessous :

- Vérifier que le voyant (G) est allumé ; pousser l'interrupteur vers le bas (Fig. 13), évacuer l'eau restante par la buse vapeur jusqu'à obtenir de la vapeur et l'arrêter en appuyant à nouveau l'interrupteur vers le bas (Fig. 13).
- Plonger la buse de vapeur (P) dans le récipient du lait et pousser l'interrupteur vers le bas (Fig. 13).
- Une fois le volume de mousse désiré atteint, pousser à nouveau l'interrupteur vers le bas (Fig. 13) pour arrêter la distribution de vapeur.
- Verser la mousse et le lait dans la tasse contenant le café.

IMPORTANT. Il est recommandé, après chaque préparation, de nettoyer soigneusement les résidus de lait sur la buse de vapeur (P), tout en prenant soin d'éviter le contact direct avec les doigts (Fig. 14) ; une brève distribution de vapeur permettra d'éliminer les résidus de lait dans les trous de l'embout de la buse de vapeur.

La machine est munie d'un dispositif de protection qui entre en fonction automatiquement après 1 minute de distribution ininterrompue de vapeur en arrêtant la distribution.

ATTENTION : le contact avec la buse de vapeur (P) peut provoquer des brûlures graves. Ne pas laisser déborder le lait ou l'eau bouillants afin d'éviter des brûlures aux mains.

FRANÇAIS

PRÉPARATION D'EAU CHAUDE

La machine prête à la distribution de vapeur, remplir un récipient en métal contenant la quantité d'eau que l'on désire chauffer, plonger la buse de vapeur (P) dans le récipient et pousser l'interrupteur vers le bas (Fig. 13) ; la vapeur chauffera l'eau.

Une fois la température d'eau désirée atteinte, pousser à nouveau l'interrupteur vers le bas (Fig. 13) pour arrêter la distribution de vapeur.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour garantir un fonctionnement optimal et un café de qualité élevée, il est recommandé de procéder régulièrement et scrupuleusement au nettoyage de la machine.

Ces opérations sont à effectuer sur l'appareil froid et débranché :

- nettoyage du réservoir à eau (Q) et du couvercle (L) (Fig. 18) ;
- lavage des porte-capsules à l'eau courante (Fig. 16) ;
- nettoyage du bac récolte-gouttes (Y) (Fig. 17) ;
- nettoyage de la grille du récolte-gouttes (N) ;
- nettoyage de la buse de vapeur (P) et de ses trous de sortie ; pour faciliter le nettoyage, il est possible de dévisser l'embout de distribution (O) du tuyau en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (Fig. 15).

Important : veiller à ne laisser aucun dépôt de lait à l'intérieur ou à l'extérieur de la buse ni de ses trous de distribution.

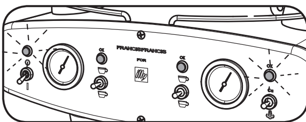
Ne pas laver le réservoir à eau (Q) ni le bac récolte-gouttes (Y) au lave-vaisselle. Extraire délicatement et vider le bac récolte-gouttes (Y) lorsque son indicateur de remplissage (X) commence à apparaître au niveau de la grille du récolte-gouttes (N).

DÉTARTRAGE/RINÇAGE

La nécessité de détartrer l'appareil dépend des caractéristiques de l'eau utilisée, de la durée d'utilisation et du nombre de cafés préparés.

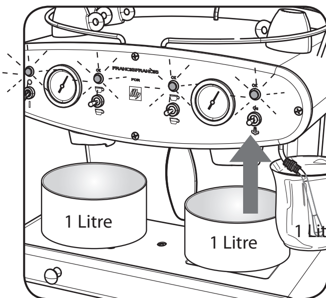
La machine est équipée d'un programme automatique permettant d'optimiser le nettoyage et d'enlever les résidus de calcaire internes.

ATTENTION : si le détartrage n'est pas effectué régulièrement, le bon fonctionnement de l'appareil peut être compromis et une intervention du Centre d'assistance technique peut s'avérer indispensable.



La machine prévient l'utilisateur lorsque le cycle de détartrage s'impose : dans ce cas, les voyants (E) et (G) clignotent doucement. La machine continue à fonctionner. Après un certain nombre de cycles préétablis, la machine bloque la possibilité de distribuer de la vapeur. Il est maintenant obligatoire d'effectuer le cycle de détartrage. Il est quand même possible de distribuer des cafés.

IMPORTANT : La procédure de détartrage sera effectuée en même temps sur les groupes café et sur la buse de vapeur.



PRÉPARATION

IMPORTANT : introduire dans le réservoir 2 sachets de détartrant dilués dans 3 litres d'eau.

Mettre en marche la machine.

Attendre l'allumage des voyants des deux groupes café (F et H) et du voyant de la vapeur (G).

Placer sous la buse de vapeur (O) un récipient pouvant contenir 1 litre au moins.

Placer un récipient pouvant contenir 1 litre au moins sous chaque groupe (L-T).

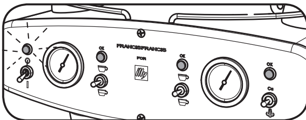
SÉLECTION PROCÉDURE

Sélectionner le cycle de détartrage, maintenir l'interrupteur vapeur (C) vers le haut pendant 8 secondes.

Dès que l'interrupteur vapeur (C) est relâché, le clignotement de tous les voyants indique que le cycle de détartrage a été sélectionné.

Attention : après la sélection, on dispose de 15 secondes pour démarrer le cycle. Si plus de 15 secondes s'écoulent après la Sélection du cycle de détartrage, la machine quitte ce mode pour revenir à l'état de veille.

ACTIVATION PROCÉDURE DE DÉTARTRAGE



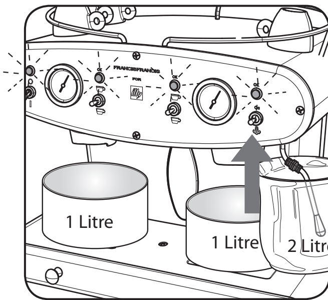
Activer le cycle de détartrage, pousser à nouveau l'interrupteur vapeur (C) vers le haut pendant moins de 2 secondes ; les voyants (E) et (G) clignotent rapidement pendant tout le détartrage. Pendant cette phase, la machine distribue le détartrant automatiquement par intervalles préréglés gérés en automatique.

À la fin du cycle de détartrage, le voyant ON/OFF (E) est le seul qui clignote pour signaler la nécessité de passer au cycle de rinçage décrit plus bas pour terminer l'activité.

Vider tous les récipients remplis de solution détartrante.

CONCLUSION PAR LA PHASE DE RINÇAGE

Une fois complétés les cycles de détartrage des groupes café et vapeur, vider le réservoir, le rincer soigneusement à l'eau courante et le remplir d'eau fraîche.



Placer sous la buse de vapeur (O) un récipient pouvant contenir 2 litres au moins.

Placer un récipient pouvant contenir 1 litre au moins sous chaque groupe (L-T).

En poussant l'interrupteur vapeur (C) vers le haut pendant moins de 2 secondes, on lance le cycle de rinçage ; tous les voyants clignotent rapidement. Ce cycle est effectué en distribuant de l'eau par intervalles préréglés et gérés automatiquement.

Une fois le rinçage terminé, vider les récipients ; la machine retourne en mode de fonctionnement normal.

- **Ne pas boire le liquide distribué pendant le détartrage ; la machine ne peut être utilisée pour distribuer du café qu'une fois le processus de détartrage terminé. On recommande d'utiliser un produit spécial pour le détartrage. Si les procédures de détartrage ne sont pas suivies, le calcaire pourra provoquer l'encombrement du circuit hydraulique, entraînant une baisse des performances voire un blocage complet de l'appareil.**
- **En cas de coupure de courant, attendre le rétablissement de l'alimentation électrique, le voyant vapeur (G) indique le besoin de compléter le cycle de détartrage/rinçage, en clignotant rapidement 10 fois à intervalles de 5 secondes. Pour compléter le cycle, pousser à nouveau l'interrupteur vapeur (C) vers le haut.**

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Structure externe : acier inoxydable

3 Thermoblocages (aluminium et acier inoxydable) indépendants

3 pompes d'une pression nominale de 15 bars (1,5 Mpa) Tension : 230 V, 50 Hz (EU)

Puissance : 2 400 W (EU)

Capacité du réservoir : 5 litres

Poids : 22 kg

Dimensions : largeur 46 - hauteur 39 - profondeur 36 cm

Niveau de pression sonore pondérée « A » = 72 dB, incertitude 2,5 dB.

Capacité du bac récolte-gouttes : 1 litre (100 distributions environ). Contrôle électronique de la température.

Distribution de vapeur.

Partie supérieure chauffante avec fonction chauffe-tasses, permettant de garder les tasses à la température idéale. Possibilité de programmer plusieurs types de volumes de distribution (2 par groupe).

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications ou améliorations sans préavis.

LIMITATIONS DE LA GARANTIE

La garantie ne couvre pas :

1. les dommages occasionnés par l'absence de détartrage ou d'entretien régulier comme prescrit dans ce manuel
2. les dommages imputables à un usage inapproprié ou à une installation non conforme aux prescriptions du fabricant contenues dans ce manuel
3. les marques externes survenues lors d'un usage normal de l'appareil (éraflures, bosses, etc.)
4. les dommages dus à un transport hors de l'emballage d'origine
5. les dommages concernant la boisson qui ne seraient pas dus au fonctionnement de l'appareil.

La garantie est annulée dans les cas suivants :

1. utilisation de pièces de rechanges non originales
2. intervention d'un technicien ou d'un centre d'assistance non approuvé par le fabricant.

FRANÇAIS

PROBLÈMES ET SOLUTIONS

PROBLÈME	SOLUTION	SI LE PROBLÈME
Clignotement très rapide du voyant café (F) ou (H).	Effectuer les opérations suivantes : - éteindre la machine ; - si nécessaire, remplir le réservoir ; - rallumer l'appareil et attendre l'allumage du voyant BLEU (F ou H). En cas de persistance du signal lumineux rapide, répéter l'opération précédente deux fois. Il est toujours possible d'utiliser les autres groupes de fonction (café et vapeur) de la machine.	Contacter l'assistance technique
Clignotement très rapide du voyant vapeur (G).	Effectuer les opérations suivantes : - éteindre la machine ; - si nécessaire, remplir le réservoir ; - mettre l'appareil en marche et attendre l'allumage de tous les voyants ; - placer un récipient sous la buse de vapeur et pousser l'interrupteur vapeur vers le bas (C) ; - pousser à nouveau vers le bas l'interrupteur (C) ; Il est toujours possible d'utiliser les autres groupes café de la machine.	
La machine interrompt la distribution de café.	Il n'ya plus d'eau dans le réservoir : - remplir le réservoir à eau ; - retirer le porte-capsule du groupe ; - actionner un des interrupteurs de distribution au choix, jusqu'à ce que l'eau s'écoule. Il est toujours possible d'utiliser les autres groupes de fonction de la machine.	
En poussant l'interrupteur (C) vers le bas, la machine ne distribue pas de vapeur	Vérifier que : - le réservoir contient de l'eau ; - le voyant (G) est allumé ; - distribuer de la vapeur.	
De l'eau s'écoule de la machine.	- éteindre la machine ; - débrancher la fiche du réseau électrique.	
De l'eau s'écoule du groupe café pendant la distribution.	- Vérifier que le porte-filtre et la capsule sont bien insérés. - Essayer à nouveau en chargeant une nouvelle capsule dans le groupe.	
Le voyant (E) ne s'allume pas à la mise en marche de la machine.	Contrôler l'état des interrupteurs de protection du réseau électrique. Vérifier que la machine est bien branchée. Rebrancher la fiche de l'appareil sur une prise électrique.	
La DEL (F/G/H) ne s'allume plus et le groupe ne fonctionne pas.	Il est toujours possible d'utiliser les autres groupes de fonction de la machine.	

RECOMMANDATIONS

Pour obtenir des espressos de qualité optimale, veiller à :

- réchauffer les tasses avant l'utilisation (à l'aide du chauffe-tasses ou d'eau chaude)
- ne préparer le café que lorsque les voyants (F et H) sont allumés
- afin de maintenir la machine dans des conditions d'utilisation optimales, distribuer une petite quantité d'eau au début et après son utilisation
- mettre la machine en marche au moins 20 minutes avant l'utilisation
- changer l'eau du réservoir au moins 2 fois par semaine.

Il est par ailleurs recommandé d'utiliser de l'eau à faible teneur en calcaire, afin de réduire les dépôts à l'intérieur de l'appareil.

“METODO IPERESPRESSO”-KAPSELN

Die Espressomaschine FrancisFrancis for illy X2.1 darf nur mit speziell für den professionellen Einsatz von illy Metodo Iperespresso-Kapseln verwendet werden.

Das System ist einfach und praktisch und bietet folgende Vorteile:

- die Garantie eines illy-Espressos;
- eine dichte Crema, die sich über 15 Minuten lang hält;
- kein Kontakt zwischen Maschine und dem gebrühtem Kaffee;
- mehr Maschinensauberkeit und -hygiene;
- reduzierte Maschinenpflege.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sind immer folgende Sicherheitshinweise zu beachten:

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Diese Maschine wurde für die "Espressozubereitung" und zum "Erwärmen von Getränken" hergestellt: Achten Sie darauf, sich nicht mit Wasserspritzern oder heißem Dampf bzw. sich durch unsachgemäßen Gebrauch der Maschine zu verbrennen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht für Zwecke, für die es nicht bestimmt ist. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch unsachgemäßen, fehlerhaften oder unvernünftigen Gebrauch verursacht werden.
- Nachdem die Verpackung entfernt wurde, sollte man sich von der Unversehrtheit des Gerätes überzeugen. Im Zweifelsfall das Gerät nicht benutzen und sich an Fachpersonal wenden.
- Das Gerät niemals in Räumen aufstellen, indenen die Temperatur auf **0°C** oder noch tiefer sinken (das Gerät kann durch das Gefrieren des Wassers beschädigt werden) oder auf über **40°C** steigen kann.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt. Das Gerät nur an eine Steckdose anschließen, die eine Mindestleistung von **16A** bei einer Versorgung mit **230VAC** und eine vorschriftsgemäße Erdung hat.
- Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Unfälle, die durch die nicht vorhandene Erdung der Anlage bzw. deren Nichtkonformität mit den geltenden gesetzlichen Vorschriften verursacht werden sollten.
- Sollte die Steckdose nicht für den Netzstecker Ihres Gerätes geeignet sein, diese durch eine geeignete Steckdose vom Kundendienst auswechseln lassen.
- Zur Vermeidung von Personen- oder Geräteschäden darf das Stromkabel nicht in gefährlichen Bereichen hängen bzw. liegen.

Das Gerät muss:

- in einem Raum installiert werden, indem die Benutzung und Wartung nur durch ausgebildetes Fachpersonal durchgeführt werden kann,
- auf einer ebenen Arbeitsfläche, in belüfteten Bereichen und entfernt von Wasserhähnen und Spülbecken aufgestellt werden.

- Das Gerät auf keinen Fall:
  - draußen verwenden,
  - auf Elektro- oder Gasherde oder in den heißen Ofen stellen,
  - benutzen, wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind, wenn das Gerät Betriebsstörungen aufweist bzw. irgendwie beschädigt wurde. Das Gerät für die notwendigen Kontrollen zum nächsten autorisierten Vertragshändler bringen,
  - in Bereichen aufstellen, indem fließendes Wasser verwendet werden könnte.
- Nie die heißen Flächen berühren.
- Die Benutzung von nicht vom Hersteller genehmigten Zubehör kann zu Brand, Stromschlägen oder Körperverletzungen führen.
- Bei Defekten oder Betriebsstörungen das Gerät abschalten und selbst keine Eingriffe vornehmen. Wenden Sie sich für eventuelle Reparaturen ausschließlich an die vom Hersteller autorisierten Kundendienststellen. Bei Nichtbeachtung der oben erwähnten Hinweise kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigt werden.
- Zum Schutz vor Brand, Stromschlägen oder Verletzungen das Kabel, den Stecker oder die Maschine weder in Wasser noch in eine andere Flüssigkeit tauchen.
- Vor dem Herausziehen des Netzsteckers sich vergewissern, dass der Hauptschalter (A) ausgeschaltet ist bzw. oben steht.
- Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen wenn:
  - die Maschine nicht benutzt wird
  - die Maschine gereinigt wird
  - der Wassertank aufgefüllt wird
- Erst das Gerät abkühlen lassen, bevor Zubehörteile entfernt oder montiert werden und bevor die Maschine gereinigt wird.
- Das Gerät niemals unter fließendem Wasser reinigen.
- Das Gerät niemals in Wasser tauchen oder in die Geschirrspülmaschine geben.

Die Maschine verfügt über eine beheizte Decke, die als Tassenwärmeplatte fungiert, mit der die Espressotassen ihre ideale Temperatur behalten.

ACHTUNG: Beheizte Decke mit Tassenwärmfunktion **(Abb. 1).**

- DIE TASSENWÄRMEPLATTE KANN SEHR HEISS WERDEN.
- NICHT MIT DER NACKTEN HAUT MIT DER TASSENWÄRMEPLATTE IN BERÜHRUNG KOMMEN.
- DIE MASCHINE BZW. DIE TASSENWÄRMEPLATTE NICHT MIT GESCHIRRTÜCHERN O. Ä. ABDECKEN.

DIESE HINWEISE AUFBEWAHREN.

DEUTSCH

INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME DER MASCHINE

Die Maschineninstallationshinweise lesen, die dieser Bedienungsanleitung beigefügt sind.

EINSCHALTEN

Überprüfen, dass sich Wasser im Wassertank befindet. Zum Füllen des Wassertanks, diesen herausnehmen und Wasser in den entsprechenden Einlauf gießen (Abb.2).

Die Maschine ans Stromnetz anschließen. Den Wassertank wieder in seinen Sitz einfügen und dabei darauf achten, dass der Wasserschlauch keine Verengungen aufweist.

Die Maschine einschalten, indem der Hauptschalter (A) nach unten gedrückt wird (Abb.3). Die rote Kontrollleuchte (E) leuchtet auf, während die Kontrollleuchten (F-H-G) zu blinken beginnen. Der Tassenwärmer beginnt, die Decke der Maschine zu erwärmen; nach 15 Minuten erreicht der Tassenwärmer die normale Betriebstemperatur.

Hinweis: Damit die Tassen auch warm sind, sollte die Maschine mindestens 30 Minuten vor der Espressozubereitung eingeschaltet werden. Zur Optimierung des Vorgangs, ist es ratsam maximal 25 Tassen/kleine Tassen zu verstauen.

Die Zeiger der Thermometer (K-M) (Abb.4) beginnen zu steigen, bis die richtige Betriebstemperatur erreicht wird, was durch das Aufleuchten der Kontrollleuchten (F-H-G) signalisiert wird (Abb.5). Falls die Kontrollleuchten nicht aufleuchten sollten, bitte im Kapitel PROBLEME UND LÖSUNGEN nachlesen.

HINWEIS: Bei der ersten Inbetriebnahme oder nach einer längeren Betriebspause wird empfohlen, die Kapselhalterungen herauszunehmen und einige Tassen Wasser in einen Behälter durchlaufen zu lassen, indem die Schalter (B und D) nach unten oder nach oben (Abb. 9/10) gedrückt werden.

KAFFEEZUBEREITUNG

Die Espressomaschine X2.1 wurde für den ausschließlichen Gebrauch von illy Metodo Iperespresso-Kapseln für den professionellen Einsatz (Abb.6) entwickelt und kann gleichzeitig einen oder zwei Espresso brühen, da sie mit zwei vollkommen voneinander unabhängigen Brühgruppen ausgestattet ist.

Vergewissern Sie sich, dass sich frisches Wasser im Wassertank befindet. Weder destilliertes noch entmineralisiertes Wasser für die Kaffeezubereitung verwenden.

Vergewissern Sie sich, dass die Kontrollleuchten (F und H) aufleuchten (Abb.5).

Die Kapselhalterung (S) herausnehmen, eine Kapsel in die Halterung setzen (Abb.7) und diese wieder einsetzen indem sie bis zum Anschlag nach rechts gedreht wird (Abb. 8).

Die Maschine ist mit zwei Tassenhalterungen ausgestattet (Abb.11); diese können je nach den Bedürfnissen des Benutzers entfernt werden.

Die Maschine bietet die Wahl zwischen zwei Kaffeemengen und hat für jede Brühgruppe zwei vorprogrammierte Espressomengen.

- Wenn der Brühgruppenschalter (B oder D) weniger als 3 Sekunden lang **nach unten** gestellt wird (Abb.9), wird die Zubereitung eines **normalen Espressos** gewählt (automatische Zubereitung).
- Wenn der Brühgruppenschalter (B oder D) weniger als 3 Sekunden lang **nach oben** gestellt wird (Abb.10), wird die Zubereitung eines **verlängerten Espressos** gewählt (automatische Zubereitung).

HINWEIS: Für die Zubereitung eines normalen oder "ristretto" (mit sehr wenig Wasser zubereitet) Kaffees sind die dafür vorgesehenen Kapseln zu verwenden. Für einen verlängerten Kaffee müssen die vorprogrammierten Mengen nicht geändert und die speziell für die Zubereitung dieses Kaffees dafür vorgesehenen Kapsel verwendet werden (Abb.12). Für diesen Kaffeetyp muss die Halterung entfernt werden (Abb.11).

Wenn eine geringere als die programmierte Kaffeemenge gewünscht wird, kann diese während der Zubereitung jederzeit unterbrochen werden, indem der Schalter in dieselbe Richtung gestellt wird (Stopp im Handbetrieb).

Die gespeicherten Kaffeemengen können geändert werden. Wenn der Schalter während der Ausgabe länger als 12 Sekunden betätigt wird, schaltet die Maschine auf Programmierung. Die beim Loslassen des Schalters zubereitete Menge wird für die folgenden Zubereitungen gespeichert.

Es ist also möglich, vier verschiedene Kaffeemengen zu speichern (jeweils 2 pro Brühgruppe).

Nach der Zubereitung die Kapselhalterung herausnehmen und durch Umdrehen der Halterung die gebrauchte Kapsel entfernen.

Für die Zubereitung eines neuen Kaffees die einzelnen Schritte wiederholen.

HINWEIS: Die Maschine unterbricht die Ausgabe automatisch, falls diese länger als etwa eine Minute dauert. In diesem Fall signalisiert die Maschine durch ein langsames Blinken der Kontrollleuchte (F oder H) die erfolgte Unterbrechung. Um den Betrieb wieder herzustellen reicht es aus, die Maschine durch den Hauptschalter (A) aus- und wieder einzuschalten.

DAMPFERZEUGUNG UND MILCHAUFSCHÄUMUNG (nur für vorgesehene Modelle)

Die Maschine ist für den Betrieb mit einem Dampfrohr (P) und einem entsprechenden Schalter (C) ausgestattet. Wenn die Kontrollleuchte (G) aufleuchtet, ist die Maschine für die Dampferzeugung bereit (Abb.13).

Zum Aufschäumen der notwendigen Milch für die Zubereitung eines Cappuccinos ist kalte Milch (für beste Ergebnisse wird die Verwendung von Vollmilch empfohlen) in einen Metallbehälter zu gießen und dann die folgenden Schritte befolgen:

- Vergewissern Sie sich, dass die Kontrollleuchte (G) aufleuchtet. Den Dampfschalter nach unten drücken (Abb. 13), das restliche Wasser aus der Dampfdüse ablassen bis Dampf erzeugt wird. Den Dampfschalter erneut nach unten drücken (Abb.13), um die Dampferzeugung zu beenden.
- Das Dampfrohr (P) in den Milchbehälter tauchen und den Dampfschalter nach unten drücken (Abb. 13).
- Wenn die gewünschte Schaummenge erreicht ist, den Dampfschalter erneut nach unten drücken (Abb.13), um die Dampferzeugung zu beenden.
- Den Schaum und die Milch in die Tasse mit Kaffee gießen.

WICHTIG. Es wird empfohlen, das Dampfrohr (P) nach jedem Gebrauch sorgfältig von allen Milchresten zu befreien und dabei direkten Kontakt mit den Händen zu vermeiden (Abb. 14). Durch eine kurze Dampferzeugung können die Milchrückstände aus den Löchern der Dampfdüse entfernt werden.

Die Maschine ist mit einer Schutzvorrichtung ausgestattet, die nach zehn Minuten kontinuierlicher Dampferzeugung automatisch aktiviert wird , um die Dampferzeugung zu stoppen.

ACHTUNG: Beim Berühren des Dampfrohres (P) besteht schwere Verbrennungsgefahr. Die kochende Milch oder das kochende Wasser nicht überlaufen lassen, um Verbrennungen an den Händen zu vermeiden.

HEISSWASSERZUBEREITUNG

Mit der für die Dampferzeugung bereiten Maschine einen Metallbehälter mit der zu erwärmenden Wassermenge füllen, das Dampfrohr (P) in den Behälter tauchen und den Dampfschalter nach unten drücken (Abb. 13). Der Dampf erwärmt das Wasser.

Nach Erreichen der gewünschten Wassertemperatur den Dampfschalter erneut nach unten drücken (Abb.13), um die Dampferzeugung zu beenden.

REINIGUNG UND PFLEGE

Für einen einwandfreien Betrieb und einen hohen Qualitätsstandard der Getränke wird empfohlen, die Maschine regelmäßig und sorgfältig zu reinigen.

Folgende Schritte sind auszuführen, wenn die Maschine kalt und nicht ans Stromnetz angeschlossen ist:

- Reinigung des Wassertanks (Q) und des Deckels (L) (Abb. 18)
- Reinigung der Kapselhalterungen unter fließendem Wasser (Abb. 16)
- Reinigung der Auffangschale (Y) (Abb. 17)
- Reinigung des Abtropfgitters (N)
- Reinigung des Dampfrohres (P) und der Dampfaustrittslöcher. Zur Erleichterung der Reinigung der Dampfdüse (O) kann diese abgenommen werden, indem sie gegen den Uhrzeigersinn vom Rohr abgeschraubt wird (Abb. 15).

Wichtig: Denken Sie immer daran, das Dampfrohr sowohl von außen als auch innerhalb der Löcher frei von Milchrückständen zu halten.

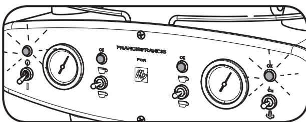
Den Wassertank (Q) und die Auffangschale (Y) nicht in der Geschirrspülmaschine waschen. Die Auffangschale (Y) vorsichtig herausziehen und leeren wenn die Füllstandanzeige (X) aus dem Loch am Abtropfgitter (N) zu ragen beginnt.

ENTKALKUNG/SPÜLUNG

Wie oft die Maschine entkalkt werden muss, hängt von der Wasserhärte, den Betriebsstunden der Maschine und der Anzahl der Zubereiteten Kaffees ab.

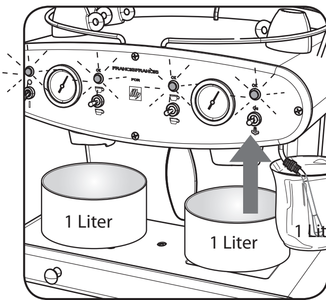
Die Maschine ist mit einem automatischen Programm ausgestattet, dass die Reinigung optimiert und Kalkrückstände im Inneren entfernt.

ACHTUNG: Wird die Entkalkung nicht regelmäßig durchgeführt, kann der Maschinenbetrieb beeinträchtigt werden und ein Eingriff seitens des technischen Kundendienstes ist dann erforderlich.



Das langsame Blinken der Kontrollleuchten (E) und (G) signalisiert dem Benutzer, dass die Maschine entkalkt werden muss. Die Maschine bleibt in Betrieb. Die Dampferzeugung wird nach Erreichen der vorprogrammierten Zyklenanzahl automatisch abgeschaltet. Der Entkalkungsvorgang muss jetzt durchgeführt werden. Es besteht jedoch die Möglichkeit, weiter Kaffee vorzubereiten.

WICHTIG: Der Entkalkungsvorgang wird gleichzeitig auf beiden Brühgruppen und auf dem Dampferzeuger durchgeführt.



VORBEREITUNG

WICHTIG: Den Inhalt von 2 Tüten Entkalker in 3 Liter Wasser im Wassertank auflösen.

Die Maschine einschalten.

Warten, bis die Kontrollleuchten der zwei Brühgruppen (F und H) und der Dampf-Kontrollleuchte (G) aufleuchten.

Unter das Dampfrohr (O) einen Behälter mit einem Fassungsvermögen von mindestens 1 Liter stellen.

Einen Behälter mit einem Fassungsvermögen von mindestens 1 Liter unter jede Brühgruppe (L-T) stellen.

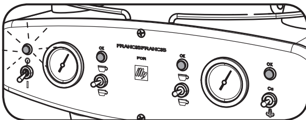
AUSWAHL DES ENTKALKUNGSVORGANGS

Zur Auswahl des Entkalkungszyklusses den Dampfschalter (C) 8 Sekunden lang nach oben gedrückt halten.

Beim Loslassen des Dampfschalters (C) wird die erfolgte Zyklusauswahl signalisiert, indem alle Kontrollleuchten aufblinken.

Achtung: Der Entkalkungsvorgang muss innerhalb von 15 Sekunden nach der Auswahl gestartet werden. Falls nach der Auswahl mehr als 15 Sekunden verstreichen, verlässt die Maschine den Entkalkungsvorgang und kehrt in den Wartezustand zurück.

STARTEN DES ENTKALKUNGSVORGANGS



Den Zyklus starten. Denselben Dampfschalter (C) erneut für nicht mehr als 2 Sekunden nach oben drücken. Während der gesamten Entkalkungsdauer werden die Kontrollleuchten (E) und (G) schnell blinken. In dieser Phase beginnt die Maschine automatisch mit dem Ausfluss des Entkalkers. Der Ausfluss erfolgt in voreingestellten Intervallen und wird selbstständig durchgeführt.

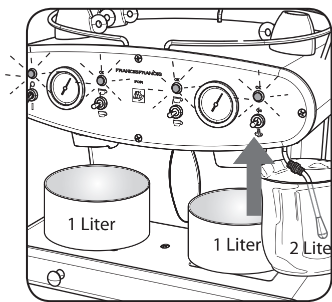
Nach Beendigung des Entkalkungsvorgangs blinkt nur die Kontrollleuchte ON/OFF (E), um zu signalisieren, dass der Vorgang mit der im Folgenden beschriebenen Spülung abzuschließen ist.

Die mit der Entkalkungsklösung gefüllten Behälter leeren.

DEUTSCH

ABSCHLUSS UND SPÜLUNG

Nach Beendigung der Entkalkungszyklen der Brüh- und Dampfgruppen den Wassertank leeren, sorgfältig unter fließendem Wasser ausspülen und mit frischem Wasser auffüllen.



Unter dem Dampfrohr (O) einen Behälter mit einem Fassungsvermögen von mindestens 2 Litern stellen.

Einen Behälter mit einem Fassungsvermögen von mindestens 1 Liter unter jede Brühgruppe (L-T) stellen.

Nachdem der Dampfschalter (C) weniger als 2 Sekunden lang nach oben gedrückt wird, startet der Spülvorgang. Alle vorhandenen Kontrollleuchten blinken schnell. Der Wasserausfluss erfolgt in voreingestellten Intervallen und wird selbstständig durchgeführt.

Nach Beendigung des Spülvorgangs die Behälter leeren. Die Maschine schaltet auf Normalbetrieb um.

ACHTUNG:

- **Die während des Entkalkungsvorgangs gewonnene. Flüssigkeit nicht trinken. Das Gerät kann erst wieder für die Kaffeeausgabe verwendet werden, wenn der Entkalkungsvorgang abgeschlossen ist. Es wird empfohlen, nur geeignete Entkalker zu benutzen. Wenn der Entkalkungsvorgang nicht durchgeführt wird, können die im Gerät zurückgebliebenen Kalkrückstände Verstopfungen verursachen, mit folgendem Leistungsabfall und eventueller Blockierung der Maschine.**
- **Bei Stromausfall signalisiert die Dampf-Kontrolleuchte (G) bei der Wiederherstellung der Stromversorgung über ein zehnmaliges schnelles Blinken, in einem Abstand von 5 Sekunden Pause, die Notwendigkeit, den Entkalkungs- Spülzyklus abzuschließen. Denselben Dampfschalter (C) erneut nach oben drücken, um ihn erneut zu starten.**

TECHNISCHE DATEN

Gehäusematerial: Edelstahl

3 unabhängige Thermoblöcke (Aluminium und Edelstahl)

3 Pumpen mit 15 bar Nenndruck (1,5 MPa)

Spannung: 230 V, 50 Hz (EU)

Leistung: 2400 W (EU)

Wassertank: 5 Liter

Gewicht: 22 kg

Abmessungen: Breite 46 - Höhe 39 - Tiefe 36 cm

A-bewerteter Schalldruckpegel = 72 dB, Unsicherheit 2,5 dB.

Füllmenge der Auffangschale: 1 Liter (etwa 100 Ausgaben)

Elektronische Temperaturkontrolle

Dampffunktion

Decke mit Tassenwärmerfunktion, mit der die Espressotassen ihre ideale Temperatur behalten.

Programmierung von verschiedenen Zubereitungsmengen (2 pro Gruppe).

Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung Änderungen oder Verbesserungen am Gerät vorzunehmen.

GARANTIEBESCHRÄNKUNGEN

Es besteht kein Garantieanspruch bei:

1. Schäden durch nicht erfolgte Entkalkung oder durch nicht ordnungsgemäße Pflege, so wie in dieser Bedienungsanleitung angegeben.
2. Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch oder nicht vorschriftsgemäße Installation der Maschine, so wie vom Hersteller in dieser Bedienungsanleitung angegeben.
3. Gehäusedefekte oder Schönheitsmängel, die durch den Gebrauch der Maschine entstehen (Kratzer, Beulen, usw.).
4. Schäden durch den Transport ohne Originalverpackung.
5. Mängel am Getränk, die nicht direkt auf die Funktionsfähigkeit der Maschine zurückzuführen sind.

Der Garantieanspruch entfällt:

1. Bei Verwendung von Nichtoriginalersatzteilen.
2. Bei Eingriffen von nicht vom Hersteller zugelassenen Technikern oder Kundendienststellen.

PROBLEME UND LÖSUNGEN

PROBLEM	LÖSUNG	PROBLEM HÄLT AN
Schnelles blinken der Kaffee-Kontrollleuchte (F) oder (H).	Folgende Schritte ausführen: - die Maschine ausschalten - den Wassertank auffüllen, falls erforderlich - die Maschine einschalten und abwarten, bis die BLAUE Kontrollleuchte (F oder H) aufleuchtet. Bei wiederholtem schnellem Blinken die oben beschriebenen Schritte zweimal wiederholen. Die funktionsfähigen Gruppen (Brüh- und Dampfgruppe) der Maschine können jederzeit weiter verwendet werden.	Sich mit dem Kunden-dienst in Verbindung setzen
Schnelles blinken der Dampf-Kontrollleuchte (G).	Folgende Schritte ausführen: - die Maschine ausschalten - den Wassertank auffüllen, falls erforderlich - die Maschine einschalten und abwarten, bis alle Kontrollleuchten aufleuchten - einen Behälter unter das Dampfrohr stellen und den Dampfschalter (C) nach unten drücken - den Schalter (C) erneut nach unten drücken Die Brühgruppen der Maschine können jederzeit weiter verwendet werden.	
Die Maschine unterbricht die Kaffeezubereitung	Es fehlt Wasser im Wassertank: - den Wassertank auffüllen - die Kapselhalterung aus der Brühgruppe nehmen - einen Brühgruppenschalter einschalten, bis Wasser austritt Die funktionsfähigen Gruppen der Maschine können jederzeit weiter verwendet werden.	
Der Schalter (C) wird nach unten gedrückt und die Maschine erzeugt keinen Dampf	Überprüfen ob: - sich Wasser im Wassertank befindet - die Kontrollleuchte (G) aufleuchtet - Dampf erzeugen	
Wasser tritt aus der Maschine aus	- die Maschine ausschalten - den Stecker aus der Steckdose ziehen	
Wasser tritt während der Ausgabe aus der Brühgruppe aus	- den korrekten Einsatz der Filterhalterung und der Kapsel überprüfen - erneut eine Kapsel in die Brühgruppe einsetzen	
Beim Einschalten der Maschine leuchtet die Kontrollleuchte (E) nicht auf	Den Zustand der Sicherungen des Stromnetzes überprüfen. Überprüfen, dass das Stromkabel an die Maschine angeschlossen ist. Das Kabel wieder ans Stromnetz anschließen	
Die LED-Leuchte (F/G/H) leuchtet nicht mehr auf und die Gruppe funktioniert nicht	Die funktionsfähigen Gruppen der Maschine können jederzeit weiter verwendet werden.	

HINWEISE

Um einen hochwertigen Espresso zu brühen, immer an Folgendes denken:

- die Tassen vor Gebrauch (auf dem Tassenwärmer oder mit warmem Wasser) erwärmen
- den Espresso erst zubereiten, wenn die Kontrollleuchten (F e H) aufleuchten
- damit die Maschine immer optimal betriebsbereit ist, vor und nach dem Gebrauch eine kleine Wassermenge durchlaufen lassen
- die Maschine mindestens 20 Minuten vor Gebrauch einschalten
- das Wasser im Wassertank mindestens zweimal pro Woche austauschen

Außerdem wird empfohlen, kalkarmes Wasser zu verwenden, um die Kalkablagerungen in der Maschine zu reduzieren.

ESPAÑOL

CÁPSULAS “METODO IPERESPRESSO”

La máquina de café espresso Francis Francis for illy X2.1 es compatible únicamente con las cápsulas "Metodo iperespresso" illy para uso profesional.

Se trata de un sistema de fácil y práctico manejo con las siguientes ventajas:

- la seguridad de un buen café espresso illy;
- crema densa y persistente que dura más de 15 minutos;
- ningún contacto entre máquina y café suministrado;
- mejores condiciones de limpieza e higiénicas de la máquina;
- reducción de las operaciones de mantenimiento de la máquina.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea atentamente las instrucciones.

Tenga siempre en cuenta las siguientes medidas de seguridad al utilizar aparatos eléctricos:

- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con reducidas capacidades físicas, mentales o sensoriales o con insuficiente experiencia y/o competencias, salvo que se haga bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o hayan sido instruidas en la utilización del aparato. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños, para evitar que jueguen con él.
- Esta máquina ha sido ideada para "hacer café espresso" y "calentar bebidas": puede provocar quemaduras debido a los escapes de agua caliente o de vapor, o como resultado de un uso inadecuado.
- Utilice el aparato conforme al uso previsto y la función para la que ha sido concebido; el fabricante estará exento de toda responsabilidad emanada de eventuales daños causados por un uso inadecuado, erróneo o negligente.
- Una vez abierto el embalaje, cerciórese del buen estado del aparato. En caso de duda, no lo utilice y póngase en contacto con personal técnico cualificado.
- No instale en ningún caso el aparato en un entorno que pueda alcanzar una temperatura inferior o igual a **0°C** (el aparato podría sufrir daños si el agua se congela) o superior a **40°C.**
- Verifique que la tensión de la red eléctrica se corresponda con la tensión especificada en la placa de datos del aparato. Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente con una intensidad mínima de **16A** y una tensión de **230Vac**, dotada de una toma de tierra de conformidad con la normativa vigente.
- El fabricante estará exento de toda responsabilidad emanada de eventuales daños causados por la inobservancia o la no conformidad con la legislación vigente en materia de sistemas de toma de tierra.
- En caso de incompatibilidad entre la toma de corriente y el enchufe del aparato, solicite que le sea sustituida por otra toma idónea a manos de personal técnico cualificado.
- Mantenga el cable de alimentación oportunamente aislado para evitar provocar daños materiales al aparato o lesiones a personas.
- El aparato debe ser instalado:
  - en un lugar donde su utilización y mantenimiento sólo pueda ser llevado a cabo por personas que conozcan su funcionamiento.
  - sobre una superficie plana, en entornos ventilados y alejado de grifos y fregaderos.
- Se prohíbe instalar/utilizar el aparato:
  - a la intemperie.
  - sobre una cocina eléctrica, de gas o dentro de un horno caliente.
  - si observa que el cable de alimentación o el enchufe han sufrido daños, si el aparato da muestras de mal funcionamiento o si ha sufrido alguna avería. Lleve el aparato al centro de asistencia más cercano para realizar los oportunos controles y tests de funcionamiento.
  - en lugares donde puedan utilizarse chorros de agua.
- Evite el contacto con superficies a elevada temperatura.
- La utilización de accesorios o componentes no originales puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones a personas.
- En caso de avería o de mal funcionamiento del aparato, apáguelo y no lo manipule ni intente repararlo por su cuenta. Toda operación de reparación deberá llevarse a cabo única y exclusivamente por un Centro de Asistencia Técnica autorizado por el fabricante. La violación de lo anteriormente descrito puede poner en grave peligro las condiciones de seguridad de uso del aparato.
- No sumerja el cable de alimentación, el enchufe o el aparato por completo en agua u otro líquido para evitar el riesgo de incendio, descargas eléctricas o lesiones.
- Antes de desenchufar el aparato, cerciórese de que el interruptor general (A) esté apagado o posicionado hacia arriba.
- Desenchufe la máquina de la toma de corriente eléctrica en caso de:
  - inactividad del aparato;
  - operaciones de limpieza;
  - llenado del depósito de agua.
- Deje enfriar el aparato antes de colocar o extraer accesorios y de proceder a la limpieza del mismo.
- No lave el aparato con chorros de agua.
- Nunca sumerja el aparato en agua ni lo introduzca en el lavavajillas.
- La máquina está dotada de una cubierta precalentada con la función de calientatazas, lo que permite mantener las tazas de café a la temperatura adecuada.

ATENCIÓN: cubierta precalentada con función de calientatazas **(Fig. 1).**

- LA SUPERFICIE DEL CALIENTATAZAS ALCANZA ELEVADAS TEMPERATURAS.
- EVITE EL CONTACTO DE PARTES DESCUBIERTAS DEL PROPIO CUERPO CON LA SUPERFICIE DEL CALIENTATAZAS.
- NO CUBRA LA MÁQUINA Y/O EL CALIENTATAZAS CON UN TRAPO, PAÑO O CUALQUIER OTRO TIPO DE TELA.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA DEL APARATO

Consulte la ficha de instalación de la máquina que aparece también en este manual.

ENCENDIDO

Compruebe que el depósito de agua esté lleno. Para llenar el depósito de agua, retírelo y vierta agua a través de la boca destinada a tal fin (Fig. 2).

Conecte el aparato a la toma de corriente eléctrica. Vuelva a colocar el depósito en su alojamiento, verificando que el tubo de succión de agua no quede estrangulado.

Encienda la máquina accionando el interruptor general hacia abajo (A) (Fig.3). El indicador luminoso (E) de color rojo se encenderá, al tiempo que los indicadores luminosos (F H G) comenzarán a parpadear. El calientatazas comenzará a calentar la superficie de la cubierta de la máquina; pasados 15 minutos, habrá alcanzado la temperatura de funcionamiento normal.

Nota: para que las tazas se calienten suficientemente, se aconseja encender la máquina al menos 30 minutos antes de hacer café. Para optimizar el funcionamiento, se aconseja colocar un máximo de 25 tazas/tacitas.

Las agujas de los termómetros (K-M) (Fig.4) comenzarán a subir hasta alcanzar la correcta temperatura de funcionamiento, momento en el que se activarán los indicadores luminosos (F-H-G) (Fig.5). Si no se activan los indicadores luminosos, consulte el capítulo RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.

NOTA: si utiliza la máquina de café por primera vez o no la ha utilizado durante un largo período, se recomienda retirar el portacápsulas, colocar un recipiente y accionar los interruptores (B y D) hacia abajo o hacia arriba (Fig. 9/10) para dejar salir varias tazas de agua.

PREPARACIÓN DEL CAFÉ

La máquina X2.1 es compatible únicamente con las cápsulas "Metodo Iperespresso" illy para uso profesional (Fig.6) y puede suministrar uno o dos cafés simultáneamente, gracias a que está dotada de dos grupos completamente independientes.

Compruebe que el depósito está lleno de agua fresca. No utilice agua destilada o desmineralizada para preparar el café.

Compruebe que los indicadores luminosos (F y H) estén encendidos (Fig.5).

Extraiga el portacápsulas (S), introduzca una cápsula en su interior (Fig.7) y vuelva a colocarlo en su soporte girándolo hacia la derecha hasta el tope (Fig. 8).

La máquina cuenta con 2 soportes para tacitas (Fig. 11), que pueden ser quitados en función de las necesidades del usuario.

La máquina ofrece la posibilidad de suministrar dos volúmenes diferentes de café, teniendo preajustados dos volúmenes de café espresso en cada grupo de suministro de café.

- Accionando **hacia abajo** el interruptor de suministro (B o D) (Fig.9) durante un tiempo inferior a 3 segundos, se selecciona el suministro de un **café espresso normal** (modalidad de suministro automático).
- Accionando **hacia arriba** el interruptor de suministro (B o D) (Fig.10) durante un tiempo inferior a 3 segundos, se selecciona el suministro de un café **espresso largo** (modalidad de suministro automático).

NOTA: para el suministro de un café espresso o un café fuerte utilice las cápsulas correspondientes; para un café largo no deben cambiarse los parámetros memorizados de los volúmenes y deben utilizarse las cápsulas apropiadas para el suministro de este tipo de café. (Fig. 12) Para preparar un café largo, retire el soporte (Fig. 11).

Para obtener un volumen de café inferior al memorizado, basta con interrumpir el suministro iniciado accionando el interruptor en la misma dirección (modalidad manual de Stop).

Se pueden modificar, asimismo, los volúmenes de suministro memorizados. Manteniendo accionado el interruptor durante más de 12 segundos durante el suministro, se activa la modalidad de programación de la máquina. El volumen suministrado hasta que deja de accionarse el interruptor quedará memorizado para posteriores suministros.

De esta forma, pueden memorizarse hasta 4 volúmenes distintos (2 por cada grupo de café).

Una vez concluido el suministro, extraiga el portacápsulas y retire la cápsula vacía volcando el portacápsulas.

Para preparar más cafés, repita todas las fases del procedimiento anteriormente descrito.

NOTA: la máquina detendrá automáticamente el suministro en caso de prolongarse durante más de un minuto. Si esto ocurre, la máquina le alertará de dicha interrupción mediante un lento parpadeo del indicador luminoso (F o H). Para restablecer el funcionamiento, apague y encienda nuevamente la máquina mediante el interruptor general (A).

SUMINISTRO DE VAPOR Y PRODUCCIÓN DE ESPUMA (sólo para algunos modelos)

La máquina está equipada con una lanza de suministro de vapor (P) y un interruptor (C) para la gestión de su funcionamiento. Una vez encendido el indicador luminoso (G), la máquina está lista para el suministro de vapor (Fig. 13).

Para obtener la espuma necesaria para la preparación de un cappuccino, vierta la leche fría (para un resultado óptimo, se aconseja utilizar leche entera) en un recipiente metálico y siga las siguientes instrucciones:

- Cerciórese de que el indicador luminoso (G) esté encendido. A continuación, accione el interruptor hacia abajo (Fig. 13), deje salir el agua residual a través de la salida de la lanza de vapor hasta que sólo salga vapor y vuelva a accionar el interruptor hacia abajo (Fig. 13) para detener el suministro de vapor.
- Introduzca la lanza de vapor (P) en el recipiente de la leche y accione el interruptor hacia abajo (Fig. 13).
- Una vez obtenido el volumen de espuma deseado, accione de nuevo el interruptor hacia abajo (Fig. 13) para detener el suministro de vapor.
- Vierta la espuma y la leche en la taza del café.

IMPORTANTE. Se aconseja limpiar cuidadosamente la lanza de vapor (P) después de su uso y eliminar los restos de leche evitando, en todo momento, el contacto directo con los dedos (Fig. 14). Un breve suministro de vapor permite eliminar los restos de leche presentes en los orificios de salida de la lanza de vapor.

La máquina está dotada de un dispositivo de seguridad que se activa automáticamente en caso de suministro continuado de vapor durante 1 minuto, bloqueando el suministro.

ATENCIÓN: el contacto con la lanza de vapor (P) puede provocar graves quemaduras. Evite que caiga en sus manos leche o agua hirviendo para evitar quemaduras.

PREPARACIÓN DE AGUA CALIENTE

Una vez preparada la máquina para el suministro de vapor, llene un recipiente metálico con la cantidad de agua que desee calentar. Introduzca la lanza vapor (P) en el recipiente y accione el interruptor hacia abajo (Fig. 13). El vapor generado calentará el agua.

Cuando el agua haya alcanzado la temperatura deseada, vuelva a accionar el interruptor hacia abajo (Fig. 13) para detener el suministro de vapor.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Le recomendamos limpiar cuidadosamente y con regularidad la máquina de café de cara a preservar su correcto funcionamiento y con el fin de obtener un alto nivel de calidad de la bebida resultante.

Deje enfriar la máquina y desenchúfela de la toma de corriente eléctrica antes de realizar las siguientes operaciones:

- limpieza del depósito de agua (Q) y de la tapa (L) (Fig. 18);
- lavado de los portacápsulas con agua corriente (Fig. 16);
- limpieza de la cubeta de goteo (Y) (Fig. 17);
- limpieza de la rejilla apoyatazas (N);
- limpieza de la lanza de vapor (P) y de los orificios de salida. Para facilitar su limpieza, se puede extraer la salida de la lanza de vapor (O) del caño desenroscándola en sentido antihorario (Fig. 15).

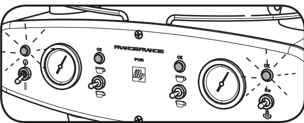
Importante: no olvide eliminar los restos de leche presentes en la lanza de vapor, tanto externamente como dentro de los orificios de suministro.

No lave el depósito de agua (Q) ni la cubeta de goteo (Y) en el lavavajillas. Extraiga cuidadosamente y vacíe la cubeta de goteo (Y) cuando el indicador de nivel lleno (X) comience a asomar por el orificio de la rejilla apoyatazas (N).

DESCALCIFICACIÓN/LAVADO

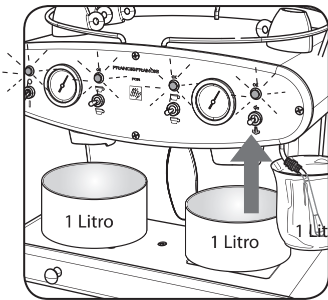
La necesidad y frecuencia de la descalcificación depende del tipo de agua empleado, de las horas de funcionamiento de la máquina y del número de cafés suministrados. La máquina cuenta con un programa automático que permite optimizar la limpieza eliminando los restos de cal presentes en su interior.

ATENCIÓN: si no se realiza la descalcificación con regularidad, puede verse comprometido el funcionamiento de la máquina, haciendo indispensable la intervención del centro de asistencia.



La máquina informa automáticamente al usuario de la necesidad de realizar el ciclo de descalcificación: los indicadores luminosos (E) y (G) parpadearán lentamente. La máquina continuará funcionando hasta que, tras un número preestablecido de ciclos, se bloqueará automáticamente el suministro de vapor. Llegados a este punto, es obligatorio efectuar el ciclo de descalcificación. En cualquier caso, la máquina continúa suministrando café.

IMPORTANTE: El procedimiento de descalcificación deberá realizarse simultáneamente en los grupos de café y en la lanza de vapor.



PREPARACIÓN

IMPORTANTE: diluya en el depósito de agua el contenido de 2 sobres de producto descalcificante en 3 litros de agua.

Encienda la máquina de café.

Espere a que se iluminen los indicadores luminosos correspondientes a los dos grupos de café (F y H) y el indicador luminoso del vapor (G).

Coloque bajo la salida de la lanza de vapor (O) un recipiente con una capacidad de al menos 1 litro.

Coloque un recipiente con una capacidad de al menos 1 litro bajo cada uno de los grupos (L-T).

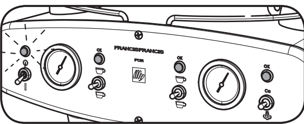
SELECCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

Para seleccionar el ciclo de descalcificación, mantenga accionado hacia arriba el interruptor de vapor (C) durante 8 segundos.

Al dejar de accionar el interruptor de vapor (C), parpadearán todos los indicadores luminosos confirmando la selección del ciclo.

Atención: tras la selección, deberá activar el ciclo antes de transcurridos 15 segundos. Si transcurren más de 15 segundos después de la Selección, la máquina sale automáticamente de la modalidad Descalcificación y vuelve a su estado normal de funcionamiento.

ACTIVACIÓN DEL PROCEDIMIENTO DE DESCALCIFICACIÓN



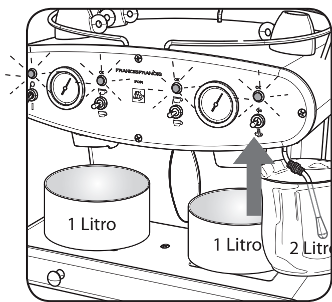
Active el ciclo, accione nuevamente el mismo interruptor de vapor (C) hacia arriba y manténgalo accionado durante un tiempo no superior a 2 segundos. Los indicadores luminosos (E) y (G) parpadearán rápidamente mientras tenga lugar la operación de descalcificación. Durante esta fase, la máquina procede al suministro del producto descalcificante de forma automática, realizando intervalos preestablecidos gestionados automáticamente.

Una vez terminado el ciclo de descalcificación, parpadeará sólo el indicador luminoso ON/OFF (E), avisándole de que debe concluir el procedimiento con el ciclo de lavado descrito a continuación.

Vacíe todos los recipientes que fueron llenados con la solución descalcificante.

CONCLUSIÓN CON CICLO DE LAVADO

Una vez finalizados los ciclos de descalcificación de los grupos de café y vapor, vacíe el depósito de agua, lávelo cuidadosamente bajo un chorro de agua corriente y llénelo de agua fresca.



Coloque bajo la salida de la lanza de vapor (O) un recipiente con una capacidad de al menos 2 litros.

Coloque un recipiente con una capacidad de al menos 1 litro bajo cada uno de los grupos (L-T).

Accione hacia arriba el interruptor de vapor (C) manteniéndolo accionado durante no más de 2 segundos para dar comienzo al ciclo de lavado. Todos los indicadores luminosos parpadearán rápidamente. Durante este ciclo, tendrá lugar el suministro de agua a intervalos preestablecidos gestionados automáticamente.

Una vez concluido el ciclo de lavado, vacíe los recipientes. La máquina vuelve al modo de funcionamiento normal.

ATENCIÓN:

- **No beba el líquido suministrado durante el ciclo de descalcificación. La máquina sólo podrá utilizarse para suministrar café una vez que dicho ciclo de descalcificación haya finalizado. Se aconseja utilizar el producto específico para la descalcificación. Si no se llevan a cabo los procedimientos de descalcificación, la cal puede provocar la obstrucción del circuito hidráulico, ocasionando una reducción de las prestaciones e incluso dando lugar a un posible bloqueo de la máquina.**
- **En caso de interrupción del suministro de energía eléctrica, una vez restablecida la corriente, el indicador luminoso del vapor (G) emitirá 10 rápidos parpadeos a intervalos de 5 segundos. Esto indica que el ciclo de descalcificación / lavado debe ser completado. Accione de nuevo el mismo interruptor de vapor (C) hacia arriba para volver a activarlo.**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Material de la carcasa: acero inoxidable

3 Termobloques (aluminio y acero inoxidable) independientes

3 bombas con presión nominal de alimentación de 15 bar (1,5 MPa)

Tensión: 230 V, 50 Hz (EU)

Potencia: 2.400 W (EU)

Depósito de agua: 5 litros

Peso: 22 kg

Dimensiones (ancho x alto x profundidad): 46x39x36 cm

Nivel de presión sonora ponderada “A” = 72 dB, incertidumbre 2,5 dB.

Capacidad de la cubeta de goteo: 1 litro (aproximadamente 100 suministros).

Control electrónico de la temperatura.

Suministro de vapor.

Cubierta precalentada con función calientatazas, lo que permite mantener las tazas de café a la temperatura ideal.

Posibilidad de programar distintos tipos de volúmenes de suministro (2 por grupo).

El fabricante se reserva el derecho de realizar cambios o introducir mejoras sin necesidad de preaviso.

GARANTÍA LIMITADA

La garantía no cubre:

1. daños causados por la inobservancia del ciclo de descalcificación o de las operaciones de mantenimiento ordinario descritos en el presente manual de uso
2. daños producidos por un uso inadecuado o de una instalación que no resulte conforme a las indicaciones del fabricante contenidas en el presente manual de uso
3. daños o defectos en la carcasa o estéticos como resultado de la utilización del aparato (arañazos, abolladuras, etc.)
4. daños originados durante el transporte del aparato sin el embalaje original
5. daños o defectos relativos a la bebida que no hayan sido provocados, directamente, por el funcionamiento del aparato.

La garantía queda automáticamente invalidada bajo las siguientes circunstancias:

1. en caso de utilización de recambios no originales
2. en caso de manipulación del aparato por parte de técnicos o en centros de asistencia no autorizados por el fabricante.

ESPAÑOL

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

PROBLEMA	SOLUCIÓN	PERSISTENCIA DEL PROBLEMA
Parpadeo muy rápido del indicador luminoso del café (F) o (H).	Efectúe las siguientes operaciones: - apague el aparato; - llene el depósito de agua, si fuese necesario; - encienda la máquina y espere a que se ilumine el indicador luminoso AZUL (F o H). En caso de repetición de la señal luminosa rápida, repita la operación anterior dos veces. En cualquier caso, podrá seguir utilizando los grupos activos (café y vapor) de la máquina.	Contacte con el centro de asistencia técnica
Parpadeo muy rápido del indicador luminoso del vapor (G).	Efectúe las siguientes operaciones: - apague el aparato; - llene el depósito de agua, si fuese necesario; - encienda la máquina y espere a que se iluminen todos los indicadores luminosos - coloque un recipiente bajo la lanza de vapor y accione hacia abajo el interruptor de vapor (C); - accione de nuevo hacia abajo el interruptor (C); En cualquier caso, podrá seguir utilizando los grupos de café de la máquina.	
La máquina detiene el suministro del café.	Falta de agua en el depósito: - llene el depósito de agua; - extraiga el portacápsulas del grupo; - accione cualquiera de los interruptores de suministro hasta que se produzca la salida de agua. En cualquier caso, podrá seguir utilizando los grupos activos de la máquina.	
Acciono el interruptor (C) hacia abajo y la máquina no suministra vapor	Compruebe que: - el depósito esté lleno de agua; - el indicador luminoso (G) esté encendido; - suministre vapor.	
Pérdida de agua de la máquina.	- apague el aparato; - desenchufe el aparato de la toma de corriente eléctrica.	
Pérdida de agua del grupo de café durante la fase de suministro.	- Compruebe que el portafiltro y la cápsula se encuentren correctamente insertados. - Vuelva a cargar una nueva cápsula en el grupo de café.	
Enciendo la máquina, pero el indicador luminoso (E) no se ilumina.	Compruebe el estado de los interruptores de seguridad de la red eléctrica. Compruebe que el cable de alimentación eléctrica esté conectado a la máquina. Conecte nuevamente el cable de alimentación a la red eléctrica.	
El indicador luminoso (F/G/H) no se ilumina y el grupo de café no funciona.	En cualquier caso, podrá seguir utilizando los grupos activos de la máquina.	

RECOMENDACIONES Y CONSEJOS ÚTILES

Para obtener un excelente espresso, recuerde:

- precalentar las tazas antes de utilizarlas (apoyándolas en el calientatazas o con agua caliente)
- preparar el café sólo después de que se hayan encendido los indicadores luminosos (F y H)
- suministrar una pequeña cantidad de agua antes y después de cada uso para preservar el correcto funcionamiento y condiciones de la máquina
- encender la máquina al menos 20 minutos antes de utilizarla
- sustituir el agua del depósito dos veces por semana como mínimo.

Se recomienda, asimismo, utilizar agua de bajo contenido en cal con el fin de minimizar los depósitos en los conductos internos de la máquina de café.

CÁPSULAS “METODO IPERESPRESSO”

A máquina para "espresso" Francis Francis for illy X2.1 deve ser utilizada exclusivamente com as cápsulas Metodo iperespresso illy para uso profissional.

O sistema é fácil e prático de usar e garante as seguintes vantagens:

- a segurança de um espresso illy;
- creme denso e persistente durante mais de 15 minutos;
- nenhum contacto entre a máquina e o café extraído;
- melhor limpeza e higiene da máquina;
- menor manutenção da máquina.

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções.

Durante o uso de equipamentos eléctricos observe as seguintes medidas de segurança:

- O aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com reduzidas capacidades físicas, mentais ou sensoriais ou com experiência e/ou competência insuficiente, a menos que sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança ou sejam instruídos pela mesma na utilização do aparelho. Mantenha as crianças sob supervisão para evitar que brinquem com o aparelho.
- Esta máquina foi fabricada para "fazer café "espresso" e para "aquecer bebidas": tome atenção para não se queimar com jactos de água ou de vapor provocados pela utilização indevida da mesma.
- Não utilizar o aparelho para fins diferentes dos previstos; o fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos derivados de utilizações indevidas, erróneas ou que não sejam razoáveis.
- Depois de ter retirado a embalagem verifique a integridade do equipamento. Em caso de dúvida não utilize o equipamento e recorra a pessoal qualificado.
- Não instale a máquina num ambiente em que a temperatura possa ser igual ou inferior a **0°C** (se a água congelar dentro da máquina o equipamento poderá danificar-se) ou subir acima dos **40°C.**
- Verifique que a tensão da rede eléctrica corresponda à tensão indicada na etiqueta de dados da máquina. Ligue a máquina a uma única tomada de corrente com uma capacidade mínima de **16A** alimentada a **230Vac** e equipada com uma ligação à terra no respeito das normas.
- O fabricante não será responsável por eventuais acidentes causados pela falta de ligação à terra, ou pelo desrespeito da legislação em vigor.
- No caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do equipamento, pessoal qualificado deverá substituir a tomada com outra do tipo idóneo num centro de assistência autorizado.
- Com o intuito de evitar danos no equipamento ou a pessoas, não coloque o cabo de alimentação em zonas perigosas.
- O equipamento deve ser instalado:
  - num local onde a sua utilização e a sua manutenção possa ser efectuada apenas por pessoal com a formação adequada.
  - sobre uma superfície plana, em ambiente arejado e afastado de torneiras de água e lavatórios.
- É proibido instalar/utilizar o equipamento:
  - no exterior.
  - sobre fornos eléctricos ou a gás ou dentro de um forno quente.
  - se o cabo ou a tomada estiverem danificados, se o equipamento apresenta sinais de funcionamento anormal ou se sofreu qualquer dano. Leve o equipamento ao concessionário autorizado mais próximo para as verificações necessárias.
  - em zonas onde possam ser utilizados jactos de água.
- Nunca tocar uma superfície quente.
- A utilização de acessórios não autorizados pelo fabricante pode provocar incêndios, choques eléctricos ou lesões a pessoas.
- Em caso de avaria ou funcionamento erróneo do equipamento, desligue-o e não o utilize. Para possíveis reparações dirija-se unicamente a um Centro de Assistência Técnica autorizado pelo fabricante. O desrespeito dos elementos mencionados acima pode comprometer a segurança do equipamento.
- Para se proteger de incêndios, choques eléctricos ou lesões não mergulhe o cabo, a tomada ou o equipamento em água ou outro líquido.
- Antes de remover a ficha certifique-se que o interruptor geral (A) está desligado ou virado para cima.
- Retire a ficha da rede eléctrica em caso de:
  - não utilização da máquina;
  - limpeza da máquina;
  - enchimento do reservatório.
- Deixe arrefecer o equipamento antes de acrescentar ou remover componentes acessórios e antes da limpeza.
- O equipamento nunca deve ser lavado com jactos de água.
- Nunca mergulhe o equipamento em água ou o introduza no lava-loiças.
- A máquina está equipada com uma placa aquecida com função de aquece-chávenas que permite manter as chávenas à temperatura ideal.

ATENÇÃO: placa aquecida com função aquece-chávenas **(Fig. 1).**

- A SUPERFÍCIE DA PLACA AQUECE-CHÁVENAS ALCANÇA TEMPERATURAS ELEVADAS.
- NÃO TOQUE NA SUPERFÍCIE DO AQUECE-CHÁVENAS COM PARTES DESCOBERTAS DO SEU CORPO.
- NÃO CUBRA A MÁQUINA E/OU O AQUECE-CHÁVENAS COM PANOS OU OUTRAS COBERTURAS.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES.

PORTUGUÊS

INSTALAÇÃO E COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO DO EQUIPAMENTO

Consulte a ficha de instalação do equipamento anexa ao presente manual.

LIGAÇÃO

Verifique que o reservatório esteja cheio de água. Para encher o reservatório de água, remova-o e verta a água na entrada específica (Fig.2).

Ligue a máquina à rede eléctrica. Volte a colocar o reservatório na base verificando que não existam estrangulamentos no tubo de extracção de água.

Ligue a máquina colocando o interruptor geral (A) na posição para baixo (Fig.3). O indicador luminoso (E) de cor vermelha acende-se enquanto que os indicadores luminosos (F H G) começam a piscar. O aquece-chávenas começa a aquecer a superfície de cobertura da máquina; após 15 minutos o aquece-chávenas alcança a temperatura de funcionamento normal.

Nota: para poder aquecer as chávenas aconselha-se que ligue a máquina pelo menos 30 minutos antes de extrair o café. Para optimizar o funcionamento aconselha--se a colocação de um número máximo de 25 chávenas.

Os ponteiros dos termómetros (K-M) (Fig.4) começam a subir até alcançarem a temperatura de funcionamento correcta assinalada pela activação dos indicadores luminosos (F-H-G) (Fig.5). Caso os indicadores luminosos não se acendam consulte o capítulo INCONVENIENTES E POSSÍVEIS SOLUÇÕES.

NOTA: no caso de primeira utilização, ou depois de um período longo de não utilização, é aconselhável tirar o porta-cápsulas e retirar a quantidade de algumas chávenas de água, colocando os interruptores (B e D) na posição para baixo ou para cima (Fig. 9/10).

PREPARAÇÃO DO CAFÉ

A máquina X2.1 foi concebida para utilizar exclusivamente cápsulas "Metodo Iperespresso illy" para uso profissional (Fig.6) e pode preparar um ou dois cafés ao mesmo tempo estando equipada com dois grupos totalmente independentes.

Verifique que o reservatório esteja cheio de água fresca. Não utilize água destilada ou desmineralizada para preparar café.

Verifique que os indicadores luminosos (F e H) estejam ligados (Fig.5).

Solte o porta-cápsulas (S), insira uma cápsula no interior (Fig.7) e encaixe-o na sua sede girando-o para a direita até que fique bloqueado (Fig. 8).

A máquina está equipada com 2 suportes para chávenas (Fig.11); estes podem ser removidos em função dos requisitos do utilizador.

A máquina tem a possibilidade de fornecer dois volumes diferentes de café; a pré-configuração é para dois volumes de um café espresso por cada grupo de fornecimento de café.

- Activando **para baixo** o botão de fornecimento (B ou D) (Fig.9) por um tempo inferior a 3 segundos, selecciona o fornecimento de um **café espresso normal** (modo de fornecimento automático).
- Activando **para cima** o botão de fornecimento (B ou D) (Fig.10) por um tempo inferior a 3 segundos, selecciona o fornecimento de um **café espresso mais longo** (modo de fornecimento automático).

NOTA: para o fornecimento de um café espresso ou curto utilize as cápsulas apropriadas; para um café mais longo é necessário deixar inalteradas as memorizações dos volumes e utilizar as cápsulas adequadas concebidas propositadamente para o fornecimento deste tipo de café. (Fig.12) Para este último remova o suporte (Fig.11).

Durante o fornecimento, para obter um volume de café inferior ao memorizado, é sempre possível interromper a mesma através da activação adicional do botão na mesma direcção (modo stop manual).

É possível modificar os volumes de fornecimento memorizados. Mantendo o botão pressionado por um período superior a 12 segundos durante o fornecimento, a máquina passa ao modo de programação. O volume fornecido quando se soltar o botão será memorizado para as preparações sucessivas.

É possível, portanto, memorizar até 4 volumes diferentes (2 por cada grupo de café).

Quando o café tiver sido preparado, liberte o porta-cápsulas e remova a cápsula gasta virando para baixo o porta-cápsulas.

Para preparar outros cafés, repita a sequência desde o início.

NOTA: a máquina interrompe automaticamente o fornecimento caso este se prolongue durante mais de um minuto; neste caso assinala a interrupção com um piscar lento do indicador luminoso (F ou H): para restabelecer o funcionamento é necessário desligar e ligar novamente a máquina através do interruptor geral (A).

DISTRIBUIÇÃO DE VAPOR E PREPARAÇÃO DO LEITE (apenas para os modelos previstos)

A máquina está equipada com um tubo de fornecimento de vapor (P) e de um botão dedicado (C) para gerir o funcionamento. Quando o indicador luminoso (G) se acende, a máquina está pronta para fornecer vapor (Fig.13).

Para vaporizar o leite até que fique cremoso para preparar o cappuccino, coloque leite frio (aconselha-se a utilização de leite gordo para um melhor resultado) num recipiente metálico e siga as instruções:

- Verifique que o indicador luminoso (G) está aceso; prima o botão para baixo (Fig. 13), deixe sair a água residual do tubo de vapor até que comece a sair vapor; prima novamente o botão para baixo (Fig.13) para interromper o fornecimento de vapor.
- Mergulhe o tubo de vapor (P) no recipiente de leite e prima o botão para baixo (Fig. 13).
- Depois de ter alcançado o volume de espuma desejado, prima novamente o botão para baixo (Fig.13) para interromper o fornecimento do vapor.
- Verta a espuma e o leite na chávena que contém o café.

IMPORTANTE. Aconselha-se, no final de cada preparação, uma limpeza cuidadosa do tubo de vapor (P) para eliminar os resíduos de leite evitando sempre o contacto directo com o mesmo (Fig. 14); um rápido jacto de vapor permite eliminar os resíduos de leite presentes nos furos do terminal de distribuição de vapor.

A máquina está equipada com um dispositivo de protecção que após cerca de 1 minuto de fornecimento continuado de vapor entra em funcionamento automaticamente e bloqueia o fornecimento.

ATENÇÃO: o contacto com o tubo de vapor (P) pode provocar queimaduras graves. Tenha cuidado para que o leite ou água a ferver não transbordem para evitar queimaduras nas mãos.

PREPARAÇÃO DE ÁGUA QUENTE

Com a máquina preparada para fornecimento de vapor, encher um recipiente metálico com a quantidade de água a aquecer, mergulhe o tubo de vapor (P) no recipiente e prima o botão para baixo (Fig. 13); o vapor aquecerá a água.

Depois de ter alcançado a temperatura desejada da água, prima novamente o botão para baixo (Fig.13) para interromper o fornecimento do vapor.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Para um funcionamento correcto e um nível elevado de qualidade da bebida aconselha-se que limpe regular e cuidadosamente a máquina

Operações a executar com a máquina fria e desligada da rede de alimentação eléctrica:

- limpeza do reservatório de água (Q) e da cobertura (L) (Fig. 18);
- lavagem dos porta-cápsulas com água corrente (Fig. 16);
- limpeza da gaveta de resíduos líquidos (Y) (Fig. 17);
- limpeza da grelha de apoio (N);
- limpeza do tubo de vapor (P) e dos furos de saída; para facilitar a limpeza, o terminal (O) pode ser removido desaparafusando-o do tubo em sentido anti-horário (Fig. 15).

Importante: lembre-se de fazer com que o tubo de vapor esteja sempre livre de resíduos de leite quer exteriormente como interiormente nos furos de fornecimento.

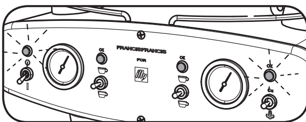
Não lavar o reservatório de água (Q) ou a gaveta de resíduos líquidos (Y) na máquina de lavar loiça. Remover cuidadosamente e esvaziar a gaveta de resíduos líquidos (Y) quando o indicador relativo à gaveta cheia (X) começar a sair do furo na grelha de apoio de chávenas (N).

DESCALCIFICAÇÃO/LAVAGEM

A necessidade de executar a descalcificação depende do tipo de água utilizada, das horas de funcionamento da máquina e do número de cafés retirados.

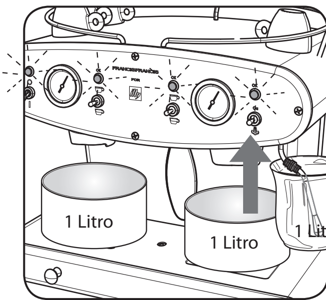
A máquina está equipada com um programa automático que permite optimizar a limpeza e remover os resíduos de calcário do seu interior.

ATENÇÃO: caso a descalcificação não seja efectuada regularmente o funcionamento da máquina pode ficar comprometido e tornar-se indispensável uma intervenção pelo centro de assistência.



A máquina notifica o utilizador quando for necessário executar o ciclo de descalcificação: neste caso as luzes indicadoras (E) e (G) piscam lentamente. A máquina continua a funcionar. Após um número de ciclos pré-estabelecido a máquina bloqueia a possibilidade de extrair vapor. Neste momento é obrigatório efectuar o ciclo de descalcificação. Continua a ser possível tirar cafés.

IMPORTANTE: O procedimento de descalcificação será executado simultaneamente nos grupos de café e no distribuidor de vapor.



PREPARAÇÃO

IMPORTANTE: dilua no reservatório o conteúdo de 2 saquetas de descalcificante em 3 litros de água.

Ligar a máquina.

Aguarde que se acendam os indicadores luminosos dos dois grupos de café (F e H) e o indicador luminoso do vapor (G).

Coloque sob o tubo de vapor (O) um recipiente com capacidade de pelo menos 1 litro.

Coloque um recipiente com capacidade de pelo menos 1 litro sob cada um dos grupos (L-T).

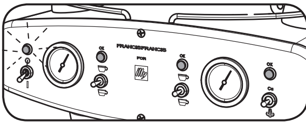
SELECÇÃO DO PROCEDIMENTO

Seleccione o ciclo de descalcificação mantendo premido para cima o botão de vapor (C) durante 8 segundos.

Ao largar o botão de vapor (C) a selecção do ciclo é assinalada através do piscar de todas as luzes indicadoras.

Atenção: após a selecção, tem 15 segundos para executar a activação do ciclo. Caso, após a Selecção, se deixe transcorrer mais de 15 segundos, a máquina abandona o modo de Descalcificação e volta ao estado de espera.

ACTIVAÇÃO DO PROCEDIMENTO DE DESCALCIFICAÇÃO



Active o ciclo; premindo novamente o mesmo botão de vapor (C) para cima durante um período não superior a 2 segundos; as luzes indicadoras (E) e (G) piscam rapidamente durante toda a duração da actividade de descalcificação. Nesta fase a máquina procede à distribuição do descalcificante em modo automático; esta distribuição é executada a intervalos pré--configurados geridos automaticamente.

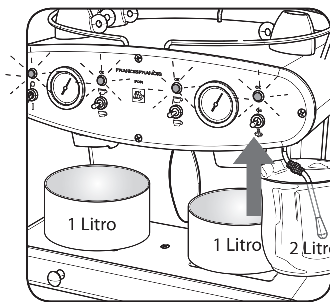
No final do ciclo de descalcificação, pisca apenas o indicador luminoso ON/OFF (E) alertando para concluir a actividade com o ciclo de lavagem descrito de seguida.

Esvazie todos os recipientes que foram preenchidos com a solução descalcificante.

PORTUGUÊS

CONCLUSÃO COM FASE DE LAVAGEM

Com a conclusão dos ciclos de descalcificação dos grupos de café e vapor, esvazie o reservatório, lave-o com cuidado sob água corrente e volte a enchê-lo com água fresca.



Coloque sob o tubo de vapor (O) um recipiente com capacidade de pelo menos 2 litros.

Coloque um recipiente com capacidade de pelo menos 1 litro sob cada um dos grupos (L-T).

Com uma pressão no botão de vapor (C) para cima inferior a 2 segundos, é iniciado o ciclo de lavagem; todas as luzes indicadoras presentes piscam rapidamente. Isto é seguido do fornecimento de água a intervalos pré-configurados geridos automaticamente.

Terminado o ciclo de lavagem esvazie os recipientes; a máquina coloca-se no modo de funcionamento normal.

ATENÇÃO:

- **Não beba o líquido fornecido durante o processo de descalcificação; a máquina pode ser utilizada para fornecer café apenas quando o processo de descalcificação seja concluído. Aconselha-se a utilização de um produto específico para a descalcificação. Caso o procedimento de descalcificação não seja executado o calcário pode provocar a obstrução do circuito hidráulico, com a consequente degradação do desempenho até ao possível bloqueio da máquina.**
- **Em caso de falha de electricidade, quando seja reposta a alimentação, o indicador luminoso de vapor (G) liga-se 10 vezes rapidamente com intervalos de 5 segundos de pausa; isto indica que o ciclo de descalcificação/ lavagem deve ser concluído. Prima novamente o mesmo botão de vapor (C) para cima para voltar a activá-lo.**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Material carroçaria: aço inoxidável

3 Caldeiras (alumínio e inox) independentes

3 bombas com pressão nominal de 15 bar (1,5 Mpa)

Voltagem: 230 V, 50 Hz (EU)

Potência: 2400 W (EU)

Reservatório: 5 litros

Peso: 22 kg

Dimensões: largura 46 - altura 39 - profundidade 36 cm

Nível de pressão sonora ponderada “A” = 72 dB, variação 2,5 dB.

Capacidade da gaveta de resíduos líquidos: 1 litro (cerca de 100 fornecimentos).

Controlo electrónico da temperatura.

Fornecimento de vapor.

Placa aquecida com função de aquece-chávenas que permite manter as chávenas à temperatura ideal.

Possibilidade de programar diferentes tipos de volumes de fornecimento (2 por grupo).

O fabricante reserva-se o direito de alterar ou melhorar o equipamento sem aviso prévio.

LIMITAÇÕES DE GARANTIA

A garantia não abrange:

1. danos causados pela falta de descalcificação ou pela falta de manutenção ordinária, conforme indicado no presente manual.
2. danos causados pelo uso impróprio ou por uma instalação não conforme às prescrições do fabricante conforme indicado no presente manual
3. defeitos de carroçaria ou estéticos devidos ao uso da máquina (arranhões, golpes, etc.)
4. danos causados por um transporte efectuado sem a embalagem original
5. defeitos relativos à bebida, não devidos directamente ao funcionamento da máquina.

Perde-se o direito à garantia:

1. no caso de uso de peças de reposição não originais
2. no caso de intervenções de técnicos, ou de centro de assistência não autorizados pelo fabricante.

PROBLEMAS E SOLUÇÕES

PROBLEMA	SOLUÇÃO	PERMANECENDO O PROBLEMA
Indicador luminoso café (F) ou (H) a piscar rapidamente.	Efectue as seguintes operações: - desligue a máquina; - se for preciso, encha o reservatório; - ligue a máquina e espere que o indicador luminoso AZUL (F ou H) esteja ligado. Se o indicador luminoso continuar a piscar rapidamente, repita duas vezes a operação. Os grupos (de café e vapor) da máquina que estão a funcionar podem ainda ser utilizados.	Entre em contacto com o serviço de assistência técnica
Indicador luminoso vapor (G) a piscar rapidamente.	Efectue as seguintes operações: - desligue a máquina; - se for preciso, encha o reservatório; - ligue a máquina e espere que todos os indicadores luminosos se acendam - coloque um recipiente debaixo do tubo de vapor e prima para baixo o botão de vapor (C); - Prima novamente para baixo o botão (C); Os grupos de café da máquina podem continuar a ser utilizados.	
A máquina interrompe o fornecimento de café.	Está a faltar água no reservatório: - encha o reservatório de água; - tire o porta-cápsula do grupo; - accione um interruptor de fornecimento qualquer até que saia água. Os grupos da máquina que funcionem podem continuar a ser utilizados.	
Se premir o botão (C) para baixo a máquina não fornece vapor	Verifique que: - o reservatório esteja cheio de água; - o indicador luminoso (G) esteja ligado; - fornecer vapor.	
Sai água da máquina.	- desligue a máquina; - desligue a máquina da rede de alimentação tirando a ficha da tomada.	
Vazamentos de água do grupo durante o fornecimento.	- Verifique se o porta-filtro e a cápsula estão inseridos correctamente. - Voltar a tentar carregando uma cápsula nova no grupo.	
Ligando a máquina o indicador luminoso (E) fica desligado.	Verifique o estado dos interruptores de protecção da rede eléctrica. Verifique a ligação do cabo eléctrico à máquina. Efectue novamente a ligação do cabo à rede eléctrica.	
O indicador luminoso (F/G/H) fica desligado e o grupo não está a funcionar.	Os grupos da máquina que funcionem podem continuar a ser utilizados.	

RECOMENDAÇÕES

Para obter um café "espresso" de qualidade superior é boa norma:

- aquecer as chávenas antes do uso (na placa aquece-chávenas ou com água quente)
- prepare o café somente quando os indicadores luminosos (F e H) estiverem ligados
- para manter a máquina em condições óptimas de exercício, deixe sair uma pequena quantidade de água no início e no final do uso
- ligue a máquina no mínimo 20 minutos antes do uso
- troque a água no reservatório no mínimo 2 vezes por semana.

Lembra-se ainda que é boa norma utilizar água com baixo teor de calcário para reduzir os depósitos dentro da máquina.

NEDERLANDS

"METODO IPERESPRESSO" CAPSULES

De espressomachine Francis Francis for illy X2.1 kan alleen worden gebruikt met de capsules van "Metodo Iperespresso" voor professioneel gebruik.

Het systeem is gemakkelijk en praktisch in gebruik en garandeert de volgende voordelen:

- de zekerheid van een espresso van illy;
- dikke crèmelaag die zeker 15 minuten aanhoudt;
- geen enkel contact tussen de machine en de gemaakte koffie;
- betere reiniging en hygiëne van de machine;
- minder onderhoudswerkzaamheden aan de machine nodig.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN

Lees aandachtig de gebruiksaanwijzingen door.

Bij het gebruik van elektrische apparatuur moeten altijd de volgende veiligheidsmaatregelen worden nageleefd:

- Deze machine is niet geschikt voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte lichamelijke, geestelijke of sensorische vermogens, of ontoereikende ervaring en/of vaardigheden, dit tenzij ze onder toezicht staan van een begeleider die verantwoordelijk is voor hun veiligheid, en hen instructies geeft ten aanzien van het gebruik van het apparaat. Houd kinderen onder toezicht om te vermijden dat ze met het apparaat spelen.
- Deze machine is gebouwd om “espressokoffie mee te maken” en om “dranken mee op te warmen": pas op dat u zich niet verbrandt aan waterstralen of stoom of door oneigenlijk gebruik van de machine.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waar het voor bestemd is; de fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade door oneigenlijk, onjuist of onredelijk gebruik.
- Nadat u de verpakking heeft verwijderd, dient u het apparaat te controleren. In geval van twijfel dient u het niet gebruiken, maar zich te wenden tot gekwalificeerd personeel.
- Installeer de machine nooit in een omgeving die een temperatuur kan bereiken lager dan of gelijk aan **0°C** (als het water bevriest kan dit schade toebrengen aan het apparaat) en hoger dan **40°C.**
- Controleer of de netspanning overeenkomt met de aangegeven netspanning op het gegevensplaatje van het apparaat. Het apparaat mag uitsluitend worden aangesloten op een stopcontact met een minimumvermogen van **16A**, bij een voeding van **230Vac** met een aarding in naleving van de norm.
- De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele ongelukken als gevolg van het ontbreken van, of door het niet naleven van de geldende wetten inzake een aardinstallatie.
- In het geval dat het stopcontact en de stekker van het apparaat niet overeen komen, moet u de stekker door een erkend servicecentrum laten vervangen door een passend type.
- Teneinde schade aan de apparatuur of aan personen te voorkomen, mag het netsnoer niet op gevaarlijke plaatsen worden gelegd.
- Het apparaat dient geïnstalleerd te worden:
  - op een plek waar het gebruik en het onderhoud ervan uitsluitend uitgevoerd kan worden door gekwalificeerd personeel.
  - op een horizontaal oppervlak, in een geventileerde ruimte en ver verwijderd van waterkranen en gootstenen.
- Installeer/gebruik het apparaat niet:
  - buiten.
  - op elektrische of gasfornuizen, of in een hete oven.
  - als de kabel of de stekker beschadigd zijn, als het apparaat tekenen van afwijkende werking vertoont, of indien het apparaat schade heeft ondervonden. Breng het apparaat naar de dichtstbijzijnde bevoegde detailhandel voor een noodzakelijke controle.
  - op plaatsen waar waterstralen worden gebruikt.
- Raak nooit een heet oppervlak aan.
- Het gebruik van niet door de fabrikant goedgekeurde accessoires kan brand, elektrische schokken of letsel aan personen tot gevolg hebben.
- In geval van defecten of slechte werking van het apparaat, deze uitzetten en niet forceren. Voor eventuele reparaties dient u zich uitsluitend te wenden tot een door de fabrikant erkend Technisch Servicecentrum. Het niet naleven van het bovenstaande kan de veiligheid van dit apparaat in gevaar brengen.
- Voor uw bescherming tegen brandwonden, elektrische schokken of letsel mag het snoer, de stekker of de machine niet in water of andere vloeistoffen gedompeld worden.
- Alvorens de stekker eruit te halen, dient u zich ervan te verzekeren dat de hoofdschakelaar (A) uitstaat ofwel omhoog staat.
- Haal de stekker uit het stopcontact in de volgende gevallen:
  - wanneer de machine niet gebuikt wordt;
  - wanneer de machine gereinigd wordt;
  - wanneer het reservoir bijgevuld wordt.
- Laat het apparaat afkoelen voordat u onderdelen of accessoires toevoegt of verwijdert en voorafgaand aan de reiniging.
- Het apparaat mag nooit worden gereinigd met waterstralen.
- Dompel de machine nooit in water en zet het nooit in de vaatwasser.
- De machine is voorzien van een verwarmde top die als kopjesverwarmer fungeert, zodat de kopjes op de ideale temperatuur blijven.

LET OP: verwarmde top met functie als kopjesverwarmer **(Fig. 1).**

- HET OPPERVLAK VAN DE KOPJESVERWARMER BEREIKT HOGE TEMPERATUREN.
- RAAK HET OPPERVLAK VAN DE KOPJESVERWARMER NIET AAN MET ONBEDEKTE LICHAAMSDELEN.
- DEK DE MACHINE EN/OF DE KOPJESVERWARMER NIET AF MET THEEDOEKEN OF SOORTGELIJKE VOORWERPEN.

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZINGEN.

INSTALLATIE EN INWERKINGSTELLING VAN HET APPARAAT

Raadpleeg de installatiekaart van de machine die als bijlage bij deze handleiding hoort.

AANZETTEN

Controleer de aanwezigheid van water in het reservoir. Om het waterreservoir te vullen, haal het eruit en giet het water in de betreffende opening (Fig. 2).

Sluit de machine aan op het elektriciteitsnet. Plaats het reservoir weer terug en controleer of er geen beknellingen zijn in de aanzuigslang van het water.

Zet de machine aan door de hoofdschakelaar (A) omlaag te duwen (Fig. 3). Het rode controlelampje (E) gaat aan en de controlelampjes (F H G) beginnen te knipperen. De kopjesverwarmer begint met het oppervlak van de machine te verwarmen; na 15 minuten bereikt de verwarming de normale werkingstemperatuur.

Opmerking: om verwarmde kopjes te hebben, wordt het aanbevolen om de machine ten minste 30 minuten voor het koffiezetten aan te zetten. Om de werking te optimaliseren, wordt het aanbevolen om maximaal 25 bekers/kopjes te plaatsen.

De wijzers van de thermometers (K-M) (Fig. 4) gaan steeds verder omhoog totdat de juiste werkingstemperatuur wordt aangegeven met het branden van de controlelampjes (F-H-G) (Fig. 5). Mochten de controlelampjes niet gaan branden, raadpleeg dan het hoofdstuk PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN.

OPMERKING: Bij het eerste gebruik of wanneer u het apparaat gedurende een langere periode niet hebt gebruikt, adviseren wij de capsulehouder uit zijn plaats te halen en een paar kopjes water in een bakje te laten lopen, door de schakelaars (B en D) omlaag of omhoog te duwen (Fig. 9/10).

KOFFIEZETTEN

De machine X2.1 is ontworpen om alleen met capsules van Metodo Iperespresso illy voor professioneel gebruik (Fig. 5) gebruikt te worden, en kan een of twee kopjes koffie tegelijk zetten, aangezien het is voorzien van twee volledig onafhankelijke groepen.

Zorg ervoor dat het reservoir gevuld is met vers water. Gebruik geen gedestilleerd of gedemineraliseerd water voor het zetten van koffie.

Zorg ervoor dat de controlelampjes (F en H) aanstaan (Fig. 5).

Neem de capsulehouder (S) weg, doe er een capsule in (Fig. 7) en bevestig hem op zijn plaats door hem naar rechts te draaien tot hij niet verder kan (Fig. 8).

De machine is voorzien van 2 verhogingen voor de kopjes (Fig. 11); deze kunnen verwijderd worden naar gelang de behoefte van de gebruiker.

De machine kan twee verschillende volumes koffie geven; de voorinstelling staat op twee volumes espressokoffie voor elke koffiegroep.

- Door de afgifteschakelaar (B of D) (Fig. 9) korter dan 3 seconden **omlaag** te houden, kiest u voor een kopje **espresso** (automatische afgiftemodus).
- Door de afgifteschakelaar (B of D) (Fig. 10) korter dan 3 seconden **omhoog** te houden, kiest u voor een kopje **gewone koffie** (automatische afgiftemodus).

OPMERKING: voor de afgifte van een espresso of ristretto dient men de bijbehorende capsules te gebruiken; voor een normale koffie dient men de volumes die in het geheugen staan onveranderd te laten en de capsules te gebruiken die speciaal voor de afgifte van dit soort koffie zijn ontwikkeld. (Fig. 12) Verwijder de verhoging voor de gewone koffie (Fig. 11).

Als u een kleinere hoeveelheid koffie wilt dan die in het geheugen is opgeslagen, is het altijd mogelijk de koffieafgifte te onderbreken door de schakelaar in dezelfde richting te brengen (handmatige stopmodus).

De volumes die in het geheugen zijn opgeslagen kunnen gewijzigd worden. Door tijdens de koffieafgifte de schakelaar langer dan 12 seconden ingedrukt te houden, treedt de machine in de programmeermodus. Het afgegeven volume op het moment dat u de schakelaar loslaat wordt opgeslagen voor de volgende keren.

Het is dus mogelijk tot 4 verschillende volumes in het geheugen op te slaan (2 voor iedere koffiegroep).

Na de koffieafgifte, neemt u de capsulehouder weg en verwijdert u de gebruikte capsule door hem ondersteboven te keren.

Herhaal deze volgorde vanaf het begin om nog meer kopjes koffie te maken.

OPMERKING: De machine stopt automatisch wanneer de koffieafgifte langer dan een minuut aanhoudt, in dat geval wordt de onderbreking aangegeven doordat het controlelampje (F of H) langzaam gaat knipperen: om de werking te hervatten, moet de machine uitgezet en dan weer aangezet worden met de hoofdschakelaar (A).

STOOMAFGIFTE EN MELK OPSCHUIMEN (alleen voor de modellen die ermee uitgerust zijn)

De machine is voorzien van een stoompijpje (P) en een speciale schakelaar (C) om de werking ervan te bedienen. Wanneer het controlelampje (G) aanstaat, is de machine klaar voor de stoomafgifte (Fig. 13).

Om melk op te schuimen voor de bereiding van een cappuccino, schenkt u koude melk (het wordt aanbevolen volle melk te gebruiken voor een beter resultaat) in een metalen houder en volgt u de volgende aanwijzingen:

- Zorg ervoor dat het controlelampje (G) aanstaat; zet de schakelaar omlaag (Fig. 13), laat het achtergebleven water uit het stoompijpje lopen totdat er stoom uitkomt; druk opnieuw de schakelaar omlaag (Fig. 13) om de stoomafgifte te stoppen.
- Doe het stoompijpje (P) in de houder met melk en druk de schakelaar omlaag (Fig. 13).
- Wanneer het gewenste schuimvolume is bereikt, dient men opnieuw de schakelaar omlaag te drukken (Fig. 13) om de stoomafgifte te stoppen.
- Schenk het schuim en de melk in het kopje met koffie.

BELANGRIJK. Wij adviseren om na ieder gebruik het stoompijpje (P) zorgvuldig schoon te maken en alle melkresten te verwijderen, waarbij u steeds direct contact met de vingers vermijdt (Fig. 14); met een korte stoomafgifte kunt u melkresten op de gaatjes van het uiteinde van het stoompijpje verwijderen.

De machine is voorzien van een beschermingsmechanisme dat na circa 1 minuut voortdurende stoomafgifte automatisch in werking treedt en de afgifte blokkeert.

LET OP: Aanraking van het stoompijpje (P) kan ernstige brandwonden veroorzaken. Laat de kokende vloeistof niet overlopen, om uw handen niet te verbranden.

NEDERLANDS

WATER OPWARMEN

Met de machine ingesteld op stoomafgifte, vul een metalen houder met de hoeveelheid te verwarmen water, steek het stoompijpje (P) in de houder en druk de schakelaar omlaag (Fig. 13); de stoom verwarmt het water.

Wanneer de gewenste temperatuur is bereikt, dient men opnieuw de schakelaar omlaag te drukken (Fig. 13) om de stoomafgifte te stoppen.

REINIGING EN ONDERHOUD

Voor de juiste werking en een hoge kwaliteitsstandaard van de drank adviseren wij de machine regelmatig en zorgvuldig schoon te maken.

Deze handelingen moeten worden verricht bij koude, en van het elektriciteitsnet gekoppelde machine:

- reiniging van het waterreservoir (Q) en van de deksel (L) (Fig. 18);
- reiniging van de capsulehouder onder stromend water (Fig. 16);
- reiniging van de druppelopvangbak (Y) (Fig. 17);
- reiniging van het kopjesrooster (N);
- reiniging van het stoompijpje (P) en de gaatjes waar de stoom uitkomt; om de reiniging van het uiteinde van het stoompijpje (O) te vereenvoudigen, kan het uiteinde, door hem linksom te draaien, van het stoompijpje worden verwijderd (Fig. 15).

Belangrijk: Denk eraan dat u het stoompijpje, zowel aan de buitenkant als aan de binnenkant van de afgifteopeningen, altijd vrij houdt van melkresten.

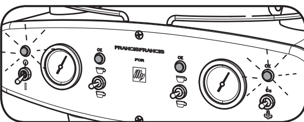
Was het waterreservoir (Q) of de druppelopvangbak (Y) niet in de vaatwasmachine. Neem voorzichtig de druppelopvangbak (Y) weg en leeg het wanneer de verklikker voor volle druppelopvang (X) uit de opening op het kopjesrooster begint te komen (N).

ONTKALKEN/REINIGEN

De noodzaak om te ontkalken hangt af van het gebruikte water, van de werkuren van de machine en van het aantal gemaakte kopjes koffie.

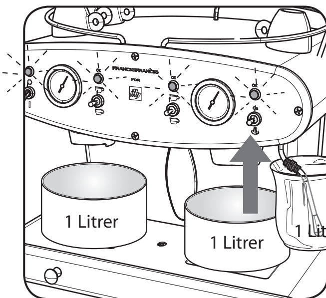
De machine is voorzien van een automatisch programma dat de optimalisering van de reiniging en de verwijdering van de kalkresten in de machine mogelijk maakt.

LET OP: Als de ontkalking niet regelmatig wordt uitgevoerd, kan dat de werking van de machine schaden en wordt een reparatie in een servicecentrum onvermijdelijk.



De machine waarschuwt de gebruiker wanneer het noodzakelijk is een ontkalkingcyclus uit te voeren: in dat geval knipperen de controlelampjes (E) en (G) langzaam. De machine blijft functioneren. Na een aantal vooraf bepaalde cycli, zal de machine de mogelijkheid om stoom af te geven blokkeren. Het is dan noodzakelijk om een ontkalkingcyclus uit te voeren. Toch blijft het nog steeds mogelijk om koffie te zetten.

BELANGRIJK: De ontkalkingcyclus dient tegelijkertijd op de koffiegroepen en het stoompijpje te worden uitgevoerd.



VOORBEREIDING

BELANGRIJK: Los de inhoud van 2 zakjes ontkalker in het reservoir op in 3 liter water.

Zet de machine aan.

Wacht op het aangaan van de controlelampjes van de twee koffiegroepen (F en H) en van het controlelampje van de stoom (G).

Plaats onder het stoompijpje (O) een bak met een inhoud van ten minste 1 liter.

Plaats onder beide groepen (L-T) een bak met een inhoud van ten minste 1 liter.

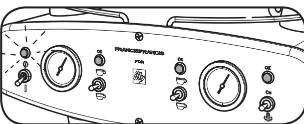
PROCEDURESELECTIE

Selecteer de ontkalkingcyclus door de stoomschakelaar gedurende 8 seconden (C) omhoog te houden.

Bij het loslaten van de stoomschakelaar (C) wordt de selectie van de cyclus aangegeven doordat alle controlelampjes gaan knipperen.

Let op: na de selectie heeft u 15 seconden om de cyclus in te schakelen. In het geval dat er na de Selectie 15 seconden zijn verlopen, treedt de machine uit de ontkalkingmodus en keert terug in de wachtstatus.

ACTIVERING ONTKALKINGPROCEDURE



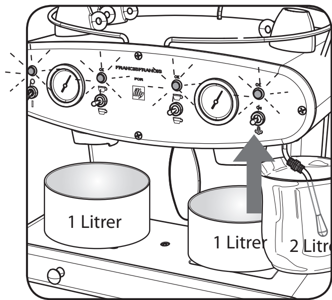
Activeer de cyclus; duw opnieuw op dezelfde stoomschakelaar (C) omhoog voor niet langer dan 2 seconden; de controlelampjes (E) en (G) zullen snel gaan knipperen gedurende de ontkalking. In deze fase zal de machine de ontkalker automatisch afgeven; dit gebeurt met vooringestelde intervallen die automatisch bestuurd worden.

Aan het einde van de ontkalkingcyclus knippert alleen het controlelampje ON/OFF (E) om aan te geven dat de activiteit met de hieronder beschreven wascyclus beëindigd moet worden.

Leeg alle bakken die gevuld zijn met de ontkalkingoplossing.

BEËINDIGING MET WASFASE

Na het voltooien van de ontkalkingcycli van de koffiegroepen en het stoompijpje, dient men het reservoir te legen, het zorgvuldig te wassen met stromend water en het met vers water te vullen.



Plaats onder het stoompijpje (O) een bak met een inhoud van ten minste 2 liter.

Plaats onder beide groepen (L-T) een bak met een inhoud van ten minste 1 liter.

De wascyclus wordt ingeschakeld door de stoomschakelaar (C) korter dan 2 seconden omhoog te duwen; alle aanwezige controlelampjes knipperen snel. Dit wordt uitgevoerd met de afgifte van water met vooringestelde intervallen die automatisch bestuurd worden.

Wanneer de wascyclus beëindigd is, dient men de bakken te legen; de machine gaat weer terug in de normale werkingsmodus.

LET OP:

- **Drink geen afgegeven vloeistof tijdens het ontkalkingsproces; de machine kan pas weer gebruikt worden voor de koffieafgifte nadat het ontkalkings-proces is beëindigd. Wij adviseren het speciale ontkalkingproduct te gebruiken. Als de ontkalkingprocedures niet worden uitgevoerd, kan de kalk het hydraulisch circuit verstoppen, met als gevolg een afname van de prestaties tot een mogelijke blokkering van de machine.**
- **In geval van een elektrische black-out, bij het hervatten van de stroomtoevoer, zal het controlelampje van de stoom (G) 10 keer snel knipperen, met intervallen van 5 seconden; dit geeft aan dat de ontkalking-/wascyclus voltooid dient te worden. Duw opnieuw op dezelfde stoomschakelaar (C) omhoog om het weer te starten.**

TECHNISCHE KENMERKEN

Materiaal behuizing: roestvrij staal

3 Onafhankelijke thermoblokken (aluminium en roestvrij staal)

3 pompen met nominale druk van 15 bar (1,5 Mpa)

Voltage: 230 V, 50 Hz (EU)

Vermogen: 2400 W (EU)

Reservoir: 5 liter

Gewicht: 22 kg

Afmetingen: breedte 46 - hoogte 39 - diepte 36 cm

A-gewogen geluidsdrukniveau = 72 dB, onzekerheid 2,5 dB.

Inhoud van de druppelopvangbak: 1 liter (ongeveer 100 kopjes).

Elektronische temperatuurcontrole.

Stoomafgifte.

Verwarmde top met kopjesverwarmende functie, die de kopjes op de ideale temperatuur houdt.

Mogelijkheid verschillende volumes voor de afgiftes te programmeren (2 per groep).

De fabrikant behoudt zich het recht voor wijzigingen of verbeteringen aan te brengen, zonder dit vooraf te melden.

GARANTIEBEPERKINGEN

De garantie dekt het volgende niet:

1. schade veroorzaakt doordat de machine niet werd ontkalkt of geen gewoon onderhoud werd verricht, zoals voorgeschreven in deze handleiding
2. schade veroorzaakt door oneigenlijk gebruik of een installatie die niet voldoet aan de voorschriften van de fabrikant en die in deze handleiding staan
3. beschadiging van de behuizing of schoonheidsdefecten veroorzaakt door het gebruik van de machine (krassen, deuken, enz.)
4. schade veroorzaakt door transport verricht zonder originele verpakking
5. defecten betreffende de drank die niet direct veroorzaakt zijn door de werking van de machine.

De garantie komt te vervallen:

1. bij gebruik van niet originele reserveonderdelen
2. bij reparaties door technici of servicecentra die niet door de fabrikant zijn erkend.

PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN

PROBLEEM	OPLOSSING	VOORTDUREN VAN HET PROBLEEM
Zeer snel knipperen van het controlelampje van de koffie (F) of (H).	Voer de volgende handelingen uit: - de machine uitzetten; - indien nodig het reservoir vullen; - de machine aanzetten en wachten tot het BLAUWE controlelampje (F of H) gaat branden. In geval van herhaling van het snelle lichtsignaal, de voorgaande handeling twee keer herhalen. Het is altijd mogelijk de werkende groepen van de machine te blijven gebruiken (koffie en stoom).	Neem contact op met de servicedienst
Zeer snel knipperen van het controlelampje van de stoom (G).	Voer de volgende handelingen uit: - de machine uitzetten; - indien nodig het reservoir vullen; - de machine aanzetten en wachten tot alle controlelampjes gaan branden; - zet een bak onder het stoompijpje en duw de stoomschakelaar (C) omlaag; - duw opnieuw de schakelaar (C) omlaag; Het is altijd mogelijk de koffiegroepen van de machine te blijven gebruiken.	
De machine stopt de koffieaf-gifte.	Er ontbreekt water in het reservoir: - vul het reservoir met water; - neem de capsulehouder uit de groep; - druk op een afgifteschakelaar naar keuze totdat er water uitkomt. Het is altijd mogelijk de werkende groepen van de machine te blijven gebruiken.	
Ik duw de schakelaar (C) om-laag, maar de machine geeft geen stoom af.	Controleer of: - het reservoir water bevat; - het controlelampje (G) aanstaat; - er stoom wordt afgegeven.	
Er komt water uit de machine.	- de machine uitzetten; - de stekker uit het stopcontact halen.	
Er lekt water uit de groep tij-dens de afgifte.	- Controleer de juiste plaatsing van de filterhouder en de capsule. - Probeer een nieuwe capsule te plaatsen in de groep.	
Ik zet de machine aan maar het controlelampje (E) gaat niet aan.	Controleer de status van de veiligheidsschakelaars van het elektriciteitsnet. Controleer de aansluiting van het snoer op de machine. Sluit het snoer weer op het net aan.	
De led (F/G/H) gaat niet meer branden en de groep is niet operatief.	Het is altijd mogelijk de werkende groepen van de machine te blijven gebruiken.	

AANBEVELINGEN

Voor een espressokoffie van hoge kwaliteit dient u als volgt te handelen:

- verwarm de kopjes voor het gebruik voor (op de kopjesverwarmer of met warm water)
- maak alleen koffie wanneer de controlelampjes (F en H) branden
- om optimale resultaten met de machine te bereiken, laat een kleine hoeveelheid water vóór en na het gebruik eruit stromen
- zet de machine minstens 20 minuten voor het gebruik aan
- ververs het water in het reservoir minstens 2 keer per week.

Bovendien adviseren wij water te gebruiken met een laag kalkgehalte om kalkaanslag in de machine te beperken.

KAPSLER “METODO IPERESPRESSO”

Espressomaskinen Francis Francis for illy X2.1 må udelukkende bruges med kapslerne Metodo iperespresso illy til professionel brug.

Systemet er nemt og praktisk at anvende og giver følgende fordele:

- sikkerheden ved en illy espresso;
- en tyk creme, som holder i mere end 15 minutter;
- ingen kontakt mellem maskinen og den bryggede kaffe;
- bedre hygiejne og rengøring af maskinen;
- mindre vedligeholdelse af maskinen.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Læs instruktionerne grundigt.

Ved brug af elektriske apparater skal følgende sikkerhedsforanstaltninger altid overholdes:

- Maskinen er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn), der ikke har de fornødne fysiske, mentale eller sensoriske evner eller som ikke har den tilstrækkelige erfaring og/eller kompetence, medmindre de overvåges af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed eller instrueres i, hvordan maskinen anvendes. Hold altid børn under opsyn for at undgå, at de leger med maskinen.
- Denne maskine er beregnet til at “lave espressokaffe” og til at “varme drikkevarer”: Pas på risikoen for skoldning forårsaget af vand- eller dampstråler eller forkert brug af maskinen.
- Brug ikke maskinen til andre formål end dem, den er beregnet til; producenten kan ikke holdes til ansvar for eventuelle skader som følge af uhensigtsmæssig, forkert eller ufornuftig brug.
- Når emballagen er fjernet, skal man sikre sig, at maskinen er i hel stand. I tvivlstilfælde skal man undlade at bruge den og henvende sig til en fagmand.
- Maskinen må aldrig installeres i omgivelser, hvor temperaturen kan blive lavere end eller svarende til 0°C (hvis vandet fryser til is, kan maskinen beskadiges) eller højere end 40°C.
- Kontrollér, at forsyningsspændingen svarer til den, der er angivet på maskinens dataskilt. Maskinen må udelukkende kobles til en stikkontakt med en minimumsydelse på 16A og en forsyning på 230Vac samt jordforbindelse i overensstemmelse med normen.
- Producenten kan ikke holdes til ansvar for eventuelle ulykker, som skyldes manglende overholdelse af de gældende regler for jordforbindelsesanlæg eller manglende overensstemmelse med disse.
- I tilfælde af inkompatibilitet mellem kontakten og maskinens stik, udskiftes stikket med et nyt på et autoriseret servicecenter.
- For at undgå skader på apparatet eller på personer skal man undgå at placere el-ledningen i risikoområder.
- Maskinen skal installeres:
  - på et sted, hvor det kun er øvet personale, som kan anvende og vedligeholde den.
  - på en plan overflade i udluftede omgivelser og langt fra vandhaner og håndvaske.
- Det er forbudt at installere/anvende maskinen:
  - udendørs.
  - på el-kogeplader, gasblus eller i en varm ovn.
  - hvis ledning eller stik er beskadigede, hvis maskinen viser tegn på funktionsfejl, eller hvis den har været udsat for skader. Bring maskinen til nærmeste autoriserede forhandler for de nødvendige eftersyn.
  - på steder, hvor der eventuelt bruges vandstråler.
- Rør aldrig ved en varm overflade.
- Brug af tilbehør, som ikke er godkendt af producenten, kan medføre brand, elektrisk stød eller personskader.
- Hvis maskinen går i stykker eller fungerer dårligt, skal den slukkes, og man skal undlade at reparere på den. Ved behov for reparationer skal man udelukkende henvende sig til et serviceværksted, der har autorisation fra producenten. Manglende overholdelse af ovenstående kan kompromittere maskinens sikkerhed.
- For at sikre mod brand, elektrisk stød eller læsioner skal man undgå at komme ledning, stik eller maskine i vand eller anden væske.
- Før stikket tages ud, skal man sikre at hovedafbryderen (A) er slukket, dvs.skubbet opad.
- Kobl stikket fra strømforsyningen i følgende tilfælde:
  - maskinen er taget ud af brug;
  - rengøring af maskinen;
  - påfyldning af beholderen.
- Lad maskinen køle af, før der tilføjes eller fjernes tilbehør, og før rengøring.
- Maskinen må aldrig vaskes med vandstråler.
- Maskinen må aldrig sænkes ned i vand eller kommes i opvaskemaskinen.
- Maskinen er forsynet med et opvarmet dæksel, der fungerer som kopvarmer, hvorved kopperne holder den ideelle temperatur.

ADVARSEL: opvarmet dæksel, med kopvarmerfunktion **(Fig. 1)**.

- KOPVARMERENS OVERFLADE NÅR HØJE TEMPERATURER.
- RØR IKKE VED KOPVARMERENS OVERFLADE MED UTILDÆKKEDE DELE AF KROPPEN.
- MASKINEN OG/ELLER KOPVARMEREN MÅ IKKE TILDÆKKES MED ET VISKESTYKKE ELLER ANDRE FORMER FOR TILDÆKNING.

GEM DENNE BRUGSANVISNING.

DANSK

INSTALLATION OG IBRUGTAGNING AF MASKINEN

Se maskinens installationsskema, som er vedlagt denne manual.

TÆNDING

Kontrollér, at der er vand i beholderen. For at fylde beholderen med vand tages den ud, og der hældes vand i den dertil indrettede tud (Fig.2).

Tilslut maskinen til strømforsyningen. Sæt beholderen tilbage i lejet, og kontrollér, at der ikke er sammenbøjninger på slangen, som skal opsuge vandet.

Tænd for maskinen ved at trykke afbryderkontakten (A) nedad (Fig.3). Den røde lampe (E) tændes, mens lamperne (F H G) begynder at blinke. Kopvarmeren begynder at opvarme maskinens overdæksel; efter 15 minutter når kopvarmeren temperaturen for normal funktion.

Bemærk: for at man kan få varme kopper,tilrådes, at maskinen tændes mindst 30 minutter før der skal laves kaffe. For at udnytte funktionen optimalt tilrådes, at man kun placerer 25 kopper/espressokopper på kopvarmeren.

Termometrenes visere (K-M) (Fig.4) begynder at stige, indtil den korrekte funktionstemperatur er nået, hvilket signaleres ved, at lamperne (F-H-G) (Fig.5) tændes. Hvis lamperne ikke tændes, konsulteres kapitlet PROBLEMER OG LØSNINGER.

BEMÆRK: hvis maskinen bruges første gang eller har stået ubrugt i længere tid, tilrådes, at kapselholderne tages ud, og at man lader nogle kopper vand løbe ud i en beholder ved at man trykker afbryderne (B og D) nedad eller opad (Fig. 9/10).

TILBEREDNING AF EN KOP KAFFE

Maskinen X2.1 er udformet specielt til brug af kapslerne Metodo Iperespresso illy til professionel brug (Fig.6) og kan lave en eller to kopper kaffe samtidig, da den er forsynet med to helt uafhængige enheder.

Kontrollér, at beholderen er fyldt med friskt vand.

Brug ikke destilleret eller demineraliseret vand til tilberedningen af kaffen.

Kontrollér, at lamperne (F og H) er tændte (Fig.5).

Løsn kapselholderen (S), indsæt en kapsel (Fig.7) og sæt den fast i lejet ved at dreje den mod højre, indtil den standser (Fig. 8).

Maskinen er forsynet med to holdere til espressokopperne (Fig.11); disse kan fjernes efter behov.

Maskinen har mulighed for at lave to forskellige kaffemængder; forindstillingen er på to forskellige mængder espressokaffe for hver kaffeenhed.

- Ved at trykke knappen til **kaffeudløb nedad** (B eller D) (Fig.9) i under 3 sekunder, vælges en **normal espresso** (automatisk udløbs indstilling).
- Ved at trykke knappen til **kaffeudløb opad** (B eller D) (Fig.10) i under 3 sekunder, vælges en **lang espresso** (automatisk udløbs indstilling).

BEMÆRK: ved tilberedning af en espressokaffe eller en meget lille espresso ristretto bruges de tilhørende kapsler; til en lang kaffe skal man lade mængderne i hukommelsen forblive uændrede og bruge de specielle kapsler, som er beregnet til tilberedning af denne type kaffe. (Fig.12) Ved denne fjernes støtten (Fig.11).

Under udløbet kan man, for at opnå en mindre kaffemængde end den gemte, altid afbryde ved at trykke på knappen i samme retning (manual stopindstilling).

Det er muligt at ændre de udløbsmængder, som er gemt i hukommelsen. Hvis man holder knappen nede i længere tid end 12 sekunder, mens kaffen løber ud, går maskinen over til programmerings indstilling. Mængden af kaffe, som er løbet ud, når knappen slippes, vil blive husket til de følgende udløb.

Det er således muligt at gemme op til 4 forskellige mængder (2 for hver kaffeenhed).

Når kaffen er løbet ud, løsnes kapselholderen og den brugte kapsel tages ud, ved at man vender den om.

For at lave flere kopper kaffe gentages proceduren fra starten.

BEMÆRK: maskinen afbryder automatisk udløbet, hvis det varer længere en cirka et minut; i dette tilfælde signaleres slukningen med en langsom blinken fra lampen (F eller H): for at genstarte funktionen skal maskinen slukkes og tændes igen på afbryderkontakten (A).

DAMPUDLØB OG MÆLKESKUMNING (kun for modeller med disse funktioner)

Maskinen er forsynet med en dampdyse (P) og en speciel knap (C) til håndtering af den. Når lampen (G) er tændt, er maskinen klar til at lade dampen løbe ud (Fig.13).

For at lave tilstrækkeligt mælkeskum til en cappuccino hældes kold mælk (det tilrådes, at man bruger sødmælk for et bedre resultat) i en metalbeholder, og man følger disse instruktioner:

- Kontrollér at lampen (G) er tændt; tryk knappen nedad (Fig. 13) og lad restvandet løbe ud af udløbstuden, indtil der kommer damp ud; tryk knappen nedad igen (Fig.13) for at standse dampudløbet.
- Sæt dampdysen (P) ned i mælkekanden og tryk knappen nedad (Fig. 13).
- Når man har fået den ønskede mængde skum, trykkes knappen nedad igen (Fig.13) for at standse dampudløbet.
- Hæld skum og mælk i koppen med kaffe.

VIGTIGT. Det tilrådes, at man renser dampdysen (P) for mælkerester efter hver tilberedning, mens man passer på ikke røre ved den med fingrene (Fig. 14); hvis man ganske kort lader lidt damp løbe ud, kan man fjerne mælkeresterne fra hullerne i dampdysens tud.

Maskinen er forsynet med en sikkerhedsanordning, som automatisk sætter ind efter cirka 1 minuts kontinuerlig dampudløb og blokerer udløbet.

ADVARSEL: kontakt med dampdysen (P) kan medføre alvorlige forbrændinger. Lad ikke kogende vand eller mælk løbe over for at undgå skoldning af hænderne.

TILBEREDNING AF VARMT VAND

Med maskinen indstillet til dampudløb, fyldes en metalbeholder med den mængde vand, som skal varmes. Dampdysen (P) sænkes ned i beholderen og knappen trykkes nedad (Fig. 13); dampen vil opvarme vandet.

Når man har nået den ønskede vandtemperatur, trykkes knappen nedad igen (Fig.13) for at standse dampudløbet.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

For at maskinen kan fungere korrekt, og for at opnå en høj drikkevare-standard tilrådes det, at man foretager en regelmæssig og grundig rengøring af maskinen.

Dette arbejde, skal udføres, når maskinen er kold og koblet fra strømforsyningen:

- rengøring af vandbeholderen (Q) og dækslet (L) (Fig. 18);
- kapselholderne vaskes med rindende vand (Fig. 16);
- rengøring af drypbakken (Y) (Fig. 17);
- rengøring af kopholderen (N);
- rengøring af dampdysen (P) og udløbshullerne; for at gøre rengøringen nemmere kan dysens tud (O) fjernes ved at skrue den af røret i retning mod uret (Fig. 15).

Vigtigt: husk at dampdysen altid skal holdes fri for mælkerester både udvendigt og indvendigt i udløbshullerne.

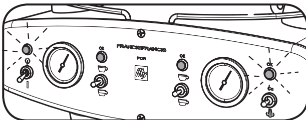
Hverken vandbeholderen (Q) eller drypbakken (Y) må vaskes i opvaskemaskinen. Tag forsigtigt drypbakken (Y) ud og tøm den, når indikatoren for fyldt drypbakke (X) begynder at stikke ud fra hullet på kopbakken (N).

AFKALKNING/VASK

Behovet for afkalkning afhænger af den type vand, der anvendes, af maskinens funktionstid og antallet af tilberedte kopper kaffe.

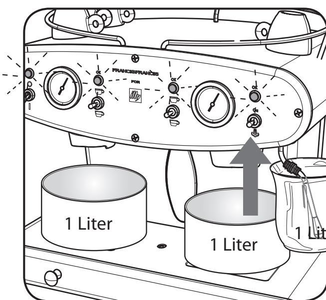
Maskinen er forsynet med et automatisk program, som gør det muligt at optimere rengøringen og fjerne kalkrester inde i maskinen.

ADVARSEL: hvis afkalkningen ikke foretages regelmæssigt, kan det gå ud over maskinens funktionsdygtighed, og det bliver nødvendigt med reparation af et servicecenter.



Maskinen advarer brugeren, når det er nødvendigt at foretage en afkalkningscyklus: i dette tilfælde blinker lamperne (E) og (G) langsomt. Maskinen fungerer stadig. Efter et vist antal planlagte cyklusser, blokerer maskinen for udledningen af damp. På dette tidspunkt er det obligatorisk af udføre afkalkningscyklussen. Det vil fortsat være muligt at lave kaffe.

VIGTIGT: Afkalkningsproceduren udføres samtidigt på kaffeenhederne og dampdysen.



KLARGØRING

VIGTIGT: opløs indholdet af 2 poser afkalkningsmiddel i beholderen sammen med 3 liter vand.

Tænd maskinen.

Vent, til lamperne på de to kaffeenheder (F og H) og på dampenheden (G) tændes.

Sæt en beholder med en kapacitet på mindst 1 liter under dampdysen (O).

Sæt en beholder med en kapacitet på mindst en liter under hver af enhederne (L-T).

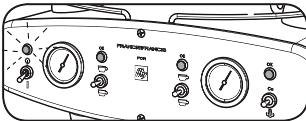
VÆLG PROCEDURE

Vælg afkalkningscyklus ved at holde dampknappen (C) opad i 8 sekunder.

Når dampknappen (C) slippes, signaleres valget af cyklus ved, at alle lamper blinker.

Advarsel: efter valget, har man 15 sekunder til at starte cyklussen. Hvis der går mere end 15 sekunder efter valget, går maskinen ud af Afkalknings indstilling og vender tilbage til ventetilstand.

AKTIVERING AF AFKALKNINGSPROCEDUREN



Start cyklus; tryk samme dampknap (C) opad igen i højst 2 sekunder; lamperne (E) og (G) blinker hurtigt under hele afkalkningsfasen. I denne fase sørger maskinen automatisk for at udlede afkalkningsmidlet; dette gøres med forindstillede, automatisk styrede intervaller.

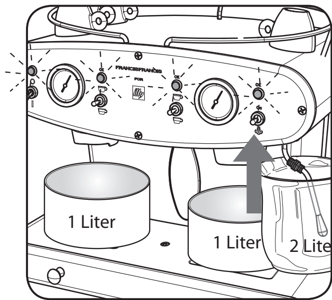
Efter afkalkningscyklussen er det kun lampen ON/OFF (E), der blinker for at meddele, at funktionen skal afsluttes med en vaskecyklus som beskrevet nedenfor.

Tøm alle beholdere, som er blevet fyldt med afkalkningsmidlet.

DANSK

AFSLUTNING MED VASK

Når kaffeenhedernes afkalkningscyklusser er afsluttede, tømmes beholderen og vaskes omhyggeligt under rindende vand, hvorefter den fyldes med frisk vand.



Sæt en beholder med en kapacitet på mindst 2 liter under dampdysen (O).

Sæt en beholder med en kapacitet på mindst en liter under hver af enhederne (L-T).

Når dampknappen (C) trykkes opad i højst 2 sekunder, startes vaskecyklussen; alle lamper blinker hurtigt. Vaskecyklussen udføres ved, at vandet udledes med forindstillede, automatisk styrede intervaller.

Når vaskecyklussen er færdig, tømmes beholderne; maskinen går tilbage til normal funktions indstilling.

ADVARSEL:

- **Vandet, som udledes under afkalkningsprocessen, må ikke drikkes; maskinen kan kun bruges til brygning af kaffe, når afkalkningsprocessen er færdig. Det tilrådes, at man bruger et produkt, der er specielt beregnet til afkalkning. Hvis afkalkningsprocedurerne ikke udføres, kan kalken medfører tilstopning af det hydrauliske kredsløb, hvorved maskinens ydeevne falder, indtil den risikerer at blokeres helt.**
- **I tilfælde af elektrisk black out, og når strømmen genoprettes, giver lampen til damp (G) 10 hurtige blink efterfulgt af 5 sekunders pause; dette indikerer, at afkalkning/vask skal afsluttes. Tryk dampknappen (C) opad igen for at genstarte cyklussen.**

TEKNISKE EGENSKABER

Materiale maskinlegeme: rustfrit stål

3 Uafhængige termoblokke (aluminium og stål)

3 pumper med et nominelt tryk på 15 bar (1,5 Mpa) Spænding: 230 V, 50 Hz (EU)

Styrke: 2400 W (EU)

Beholder: 5 liter

Vægt: 22 kg

Dimensioner: bredde 46 - højde 39 - dybde 36 cm

A-vægtet lydtryksniveau 72dB, usikkerhed 2,5 dB.

Drypbakke kapacitet: 1 liter (cirka 100 udløb). Elektronisk temperaturmåling.

Dampudløb.

Opvarmet dæksel med kopvarmerfunktion, som gør det muligt at holde kopperne på den ideelle temperatur.

Mulighed for programmering af forskellige udløbsmængder (2 pr. enhed).

Fabrikanten forbeholder sig retten til at foretage ændringer eller forbedringer uden forvarsel.

BEGRÆNSNINGER AF GARANTIEN

Garantien dækker ikke:

1. skader forårsaget af manglende afkalkning eller manglende almindelig vedligeholdelse, som anbefalet i denne manual
2. skader forårsaget af ukorrekt brug eller installation, der ikke er i overensstemmelse med producentens forskrifter i denne manual
3. fejl ved maskinlegemet eller æstetiske fejl, som skyldes brug af maskinen (ridser, pletter osv.)
4. skader forårsaget af transport med anden emballage end den originale
5. fejl ved drikkevaren, som ikke direkte skyldes maskinens funktionsmåde.

Garantien frafalder:

1. hvis der bruges reservedele, der ikke er de originale
2. ved tekniske indgreb eller brug af servicecentre, som ikke er godkendt af producenten.

PROBLEMER OG LØSNINGER

PROBLEM	LØSNING	VEDVARENDE PROBLEM
Meget hurtig blinken fra kaffe-lampen (F) eller (H).	Gør følgende: - sluk maskinen; - fyld vand i beholderen om nødvendigt; - tænd maskinen og vent, til den BLÅ lampe (F eller H) tændes. I tilfælde af gentagelse af det hurtige lyssignal, skal man udføre den foregående procedure to gange. Det er altid muligt at fortsætte med at bruge de af maskinens enheder, som fungerer (kaffe og damp).	Kontakt autoriseret service værksted
Meget hurtig blinken fra lampen til damp (G).	Gør følgende: - sluk maskinen; - fyld vand i beholderen om nødvendigt; - tænd maskinen og vent, til alle lamper tændes - sæt en beholder i nærheden af dampdysen og tryk dampknappen (C) nedad; - Tryk knappen (C) nedad igen; Det er altid muligt at fortsætte med at bruge maskinens kaffe-enheder.	
Maskinen afbryder brygningen af kaffen.	Der mangler vand i beholderen: - fyld beholderen med vand; - fjern kapselholderen fra enheden; - tryk på en udløbsknap efter frit valg, indtil der kommer vand ud. Det er altid muligt at fortsætte med at bruge de af maskinens enheder, som fungerer.	
Knappen (C) trykkes nedad, og maskinen udleder ikke damp	Kontrollér at: - der er vand i beholderen; - lampen (G) er tændt; - udled damp.	
Der løber vand ud af maskinen.	- sluk maskinen; - tag el-stikket ud af kontakten.	
Spild af vand fra enheden under brygningen.	- Kontrollér, at filterholder og kapselholder er indsat korrekt. - Prøv igen ved at sætte en ny kapsel i enheden.	
Jeg tænder maskinen, men lampen (E) tændes ikke.	Kontrollér tilstanden på strømforsyningens sikringer. Efterse tilslutningen af maskinens el-ledning. Kobl el-ledningen til strømforsyningen igen.	
Lampen (F/G/H) tændes ikke mere, og enheden er ikke i funktion.	Det er altid muligt at fortsætte med at bruge de af maskinens enheder, som fungerer.	

ANBEFALINGER

For at opnå en espresso af høj kvalitet, bør man huske følgende:

- opvarm kopperne før brug (på kopvarmeren eller med varmt vand)
- vent med at brygge kaffen, til lamperne (F og H) er tændte
- for at holde maskinen under de optimale funktionsforhold, skal man udlede en lille mængde vand før og efter brug
- tænd maskinen mindst 20 minutter før brug
- skift vand i beholderen mindst 2 gange om ugen.

Det anbefales desuden, at der bruges vand med lavt kalkindhold, for at reducere risikoen for aflejringer inde i maskinen.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

ΚΑΨΟΥΛΕΣ "METODO IPERESPRESSO"

Η μηχανή espresso Francis Francis illy X2.1 χρησιμοποιεί αποκλειστικά κάψουλες Metodo Iperespresso illy Professional για επαγγελματική χρήση.

Η χρήση του συστήματος είναι εύκολη και πρακτική και εγγυάται τα ακόλουθα πλεονεκτήματα:

- την ασφάλεια παρασκευής ενός άριστου espresso illy,
- πλούσια κρέμα που διαρκεί πάνω από 15 λεπτά,
- καμία επαφή μεταξύ της μηχανής και του καφέ που αποστάζεται,
- μέγιστη καθαριότητα και υγιεινή της μηχανής,
- ελάχιστη συντήρηση της μηχανής.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες.

Κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών πρέπει πάντοτε να τηρούνται τα ακόλουθα μέτρα ασφαλείας:

- Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με αναπηρίες, διανοητικά ή ψυχικά προβλήματα ή από άτομα χωρίς πείρα ή/και γνώση, εκτός εάν εποπτεύονται από άτομα υπεύθυνα για την ασφάλειά τους ή εκπαιδεύονται στη χρήση της συσκευής. Να έχετε πάντοτε τα παιδιά υπό την επίβλεψή σας ώστε να αποφύγετε να παίξουν με τη συσκευή.
- Αυτή η μηχανή έχει κατασκευαστεί για να παρασκευάζει «καφέ espresso» και ζεστά ροφήματα: να είστε προσεκτικοί ώστε να μην πάθετε εγκαύματα από τις εκτινάξεις του νερού ή του ατμού ή από ακατάλληλη χρήση της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλους σκοπούς από τους προκαθορισμένους. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τυχόν βλάβες που προκύπτουν εξαιτίας της μη ορθής χρήσης της συσκευής, σφαλμάτων ή αμέλειας.
- Βγάλτε τη μηχανή από τη συσκευασία της και βεβαιωθείτε ότι υπάρχουν όλα τα εξαρτήματα. Σε περίπτωση που έχετε αμφιβολίες, μην τη χρησιμοποιήσετε και απευθυνθείτε στο εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης.
- Μην τοποθετείτε ποτέ τη μηχανή σε περιβάλλον όπου η θερμοκρασία μπορεί να είναι μικρότερη ή ίση με **0°C** (αν το νερό παγώσει, μπορεί να προκληθεί βλάβη) και πάνω από **40°C**.
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ρεύματος αντιστοιχεί σε αυτήν που υποδεικνύεται στην ετικέτα τεχνικών χαρακτηριστικών της συσκευής. Συνδέστε τη συσκευή σε πρίζα ρεύματος τουλάχιστον **16A** με τροφοδοσία **230Vac** και η οποία διαθέτει κατάλληλη γείωση..
- Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για ατυχήματα που ενδέχεται να προκληθούν εξαιτίας της έλλειψης ή της μη συμμόρφωσης με τους ισχύοντες κανονισμούς γείωσης.
- Σε περίπτωση μη συμβατότητας της πρίζας και του βύσματος της συσκευής, αντικαταστήστε το βύσμα με ένα άλλο κατάλληλο, το οποίο θα προμηθευτείτε από το εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης.
- Για να αποφευχθούν τυχόν βλάβες της συσκευής ή τραυματισμοί των ατόμων, μην τοποθετείτε το καλώδιο τροφοδοσίας σε επικίνδυνες ζώνες.
- Πρέπει να εγκαθιστάτε τη συσκευή:
  - σε μέρος όπου η χρήση και η συντήρησή της μπορούν να πραγματοποιηθούν μόνο από κατάλληλα εκπαιδευμένο προσωπικό.
  - σε επίπεδη επιφάνεια, σε χώρους επαρκώς αεριζόμενους και μακριά από βάνες νερού και νεροχύτες.
- Απαγορεύεται η εγκατάσταση/χρήση της συσκευής:
  - σε εξωτερικούς χώρους.
  - πάνω σε ηλεκτρικές εστίες ή εστίες αερίου ή μέσα σε ζεστούς φούρνους.
  - αν το καλώδιο ή το βύσμα έχουν καταστραφεί, αν η συσκευή παρουσιάζει σημάδια μη φυσιολογικής λειτουργίας ή αν έχει υποστεί κάποια βλάβη. Μεταφέρετε τη συσκευή στον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο προκειμένου να γίνουν οι απαραίτητοι έλεγχοι.
  - σε σημεία όπου ενδέχεται να εκτοξευτεί νερό.
- Μην αγγίζετε ποτέ τις ζεστές επιφάνειες.
- Η χρήση εξαρτημάτων μη εγκεκριμένων από τον κατασκευαστή ενδέχεται να προκαλέσουν πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή τραυματισμούς.
- Σε περίπτωση βλάβης ή δυσλειτουργίας της συσκευής, απενεργοποιήστε την και μην ασχολείστε με αυτήν. Για ενδεχόμενες επιδιορθώσεις, απευθυνθείτε στο εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης του προμηθευτή. Η μη τήρηση των ανωτέρω ενδέχεται να βλάψει την ασφάλεια της συσκευής.
- Για προστασία από πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή τραυματισμούς, μην βυθίζετε το καλώδιο, το βύσμα ή τη μηχανή σε νερό ή άλλο υγρό.
- Προτού αποσυνδέσετε το βύσμα, βεβαιωθείτε ότι ο γενικός διακόπτης (A) είναι κλειστός, δηλαδή γυρισμένος προς τα πάνω.
- Αποσυνδέστε το βύσμα από την ηλεκτρική εγκατάσταση σε περίπτωση:
  - μη χρήσης της μηχανής
  - καθαρισμού της μηχανής
  - γέμισμα του δοχείου νερού.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει προτού τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε τυχόν εξαρτήματα ή πριν από τον καθαρισμό της.
- Δεν πρέπει ποτέ να πλένετε τη συσκευή με νερό με πίεση.
- Μην βυθίζετε ποτέ τη μηχανή σε νερό και μην την βάζετε στο πλυντήριο των πιάτων.
- Η μηχανή είναι εξοπλισμένη με ένα θερμαινόμενο κάλυμμα το οποίο χρησιμεύει στο να διατηρούνται τα φλιτζάνια στην ιδανική θερμοκρασία.

ΠΡΟΣΟΧΗ: θερμαινόμενη επιφάνεια με λειτουργία θέρμανσης φλυτζανιών **(Εικ. 1).**

- Η ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΤΗΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ ΦΛΙΤΖΑΝΙΩΝ ΦΤΑΝΕΙ ΣΕ ΥΨΗΛΑ ΕΠΙΠΕΔΑ.
- ΜΗΝ ΑΓΓΙΖΕΤΕ ΤΗΝ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ ΦΛΙΤΖΑΝΙΩΝ ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΣΗΜΕΙΟΥ ΕΠΑΦΗΣ
- ΜΗΝ ΣΚΕΠΑΖΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ Ή/ΚΑΙ ΤΗΝ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ ΦΛΙΤΖΑΝΙΩΝ ΜΕ ΥΦΑΣΜΑΤΑ ‘Η ΑΛΛΑ ΥΛΙΚΑ.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Συμβουλευτείτε το έντυπο εγκατάστασης της μηχανής που επισυνάπτεται στο παρόν εγχειρίδιο.

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ

Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει νερό στο δοχείο. Για να γεμίσετε το δοχείο του νερού, τραβήξτε το και εισάγετε νερό από το άνοιγμα (Εικ.2).

Βάλτε τη μηχανή στην πρίζα. Βάλτε ξανά στην θέση του το δοχείο διασφαλίζοντας ότι δεν υπάρχει στρέβλωση του σωλήνα που βυθίζεται στο νερό.

Ενεργοποιήστε τη μηχανή κατεβάζοντας τον γενικό διακόπτη (A) (Εικ.3). Η ενδεικτική κόκκινη λυχνία (E) ανάβει ενώ οι λυχνίες (F H G) αρχίζουν να αναβοσβήνουν. Η επιφάνεια θέρμανσης φλιτζανιών αρχίζει να θερμαίνεται. Μετά από 15 λεπτά, η θερμοκρασία της επιφάνειας φτάνει στη θερμοκρασία κανονικής λειτουργίας.

Σημείωση: για να έχετε ζεστά φλιτζάνια, σας συνιστούμε να ενεργοποιήσετε τη μηχανή τουλάχιστον 30 λεπτά πριν την παρασκευή καφέ. Για τη βελτίωση της λειτουργίας, σας συνιστούμε να βάλετε έως 25 φλιτζάνια/φλιτζανάκια

Οι βελόνες των θερμομέτρων (K-M) (Εικ.4) αρχίζουν να ανεβαίνουν έως ότου επιτευχθεί η σωστή θερμοκρασία λειτουργίας η οποία υποδεικνύεται από την ενεργοποίηση των λυχνιών (F-H-G) (Εικ.5). Σε περίπτωση μη ενεργοποίησης των λυχνιών, ανατρέξτε στο κεφάλαιο ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: σε περίπτωση που η μηχανή χρησιμοποιείται για πρώτη φορά ή μετά από ένα παρατεταμένο χρονικό διάστημα, σας συνιστούμε να βγάλετε τον υποδοχέα κάψουλας από τη θέση του και να ρίξετε σε ένα δοχείο μερικά φλιτζάνια νερού στρέφοντας τους διακόπτες (B και D) προς τα κάτω ή προς τα πάνω (Εικ. 9/10).

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΚΑΦΕ

Η μηχανή X2.1 έχει σχεδιαστεί για χρήση αποκλειστικά με κάψουλες Metodo Iperespresso illy Professional για επαγγελματική χρήση (Εικ.6) και έχει τη δυνατότητα παραγωγής ενός ή δύο espresso ταυτόχρονα καθώς διαθέτει δύο μονάδες παρασκευής εντελώς ξεχωριστές.

Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο είναι γεμάτο με φρέσκο νερό.

Μη χρησιμοποιείτε αποσταγμένο ή απιονισμένο νερό για την παρασκευή καφέ.

Βεβαιωθείτε ότι οι ενδεικτικές λυχνίες (F και H) ανάβουν (Εικ.5).

Βγάλτε τον υποδοχέα κάψουλας (S), τοποθετήστε μέσα μια κάψουλα (Εικ.7) και επανατοποθετήστε τον στη συσκευή στρέφοντάς τον προς τα δεξιά έως ότου κουμπώσει στη θέση του (Εικ. 8).

Η μηχανή διαθέτει 2 βάσεις για φλιτζάνια espresso (Εικ.11). Αυτές μπορούν να αφαιρεθούν ανάλογα με τις ανάγκες του χρήστη.

Η μηχανή έχει τη δυνατότητα να παράγει δύο διαφορετικές ποσότητες καφέ. Η προεπιλεγμένες ρυθμίσεις αφορούν δύο ποσότητες καφέ espresso για κάθε μονάδα ροής καφέ.

- Αν στρέψετε **προς τα κάτω** το διακόπτη ροής (B ή D) (Εικ.9) για ένα χρονικό διάστημα μικρότερο των 3 δευτερολέπτων, επιλέγετε την ροή **κανονικού espresso** (λειτουργία αυτόματης παροχής).
- Αν στρέψετε **προς τα πάνω** το διακόπτη ροής (B ή D) (Εικ.10) για ένα χρονικό διάστημα μικρότερο των 3 δευτερολέπτων, επιλέγετε την ροή **espresso lungo** (λειτουργία αυτόματης παροχής).

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: για την παρασκευή καφέ espresso ή ενός ristretto, χρησιμοποιήστε τις κατάλληλες κάψουλες. Για μεγάλη ποσότητα καφέ, οι ποσότητες που είναι αποθηκευμένες στη μνήμη δεν πρέπει να αλλάξουν και πρέπει να χρησιμοποιηθούν οι κατάλληλες κάψουλες οι οποίες προορίζονται για την παροχή καφέ αυτού του είδους. (Εικ. 12) Για αυτό αφαιρέστε τη βάση (Εικ. 11).

Κατά την παραγωγή espresso, για να φτιάξετε μικρότερη ποσότητα καφέ από αυτήν που είναι αποθηκευμένη, υπάρχει πάντοτε η δυνατότητα να διακόψετε την ροή με ενεργοποίηση του διακόπτη προς την ίδια κατεύθυνση (λειτουργία μη αυτόματης διακοπής).

Μπορείτε να αλλάξετε τις ποσότητες παροχής που είναι αποθηκευμένες. Κρατώντας πατημένο τον διακόπτη για πάνω από 12 δευτερόλεπτα κατά τη διάρκεια της ροής, η μηχανή περνά στη λειτουργία προγραμματισμού. Η ποσότητα που αποστάζεται τη στιγμή που θα αφήσετε τον διακόπτη θα αποθηκευτεί για τις ακόλουθες παροχές.

Μπορείτε συνεπώς να αποθηκεύσετε έως 4 διαφορετικές ποσότητες (2 για κάθε μονάδα παρασκευής καφέ).

Όταν ολοκληρωθεί η απόσταξη, βγάλτε τον υποδοχέα κάψουλας και πετάξτε την κάψουλα αναποδογυρίζοντας τον υποδοχέα.

Για να κάνετε άλλου τύπου καφέ, επαναλάβετε τη διαδικασία από την αρχή.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: η μηχανή διακόπτει αυτόματα την απόσταξη σε περίπτωση που αυτή ξεπερνά περίπου το ένα λεπτό. Στην περίπτωση αυτή, η ενδεικτική λυχνία (F ή H) αναβοσβήνει αργά υποδεικνύοντας την επερχόμενη διακοπή. Για να επαναφέρετε τη λειτουργία, πρέπει να απενεργοποιήσετε και να ενεργοποιήσετε ξανά τη μηχανή με το γενικό διακόπτη (A).

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΑΤΜΟΥ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑΣ ΓΙΑ CAPPUCCINO (μόνο για συγκεκριμένα μοντέλα)

Η μηχανή διαθέτει ένα ακροφύσιο ατμού (P) και ένα αποκλειστικό διακόπτη (C) για τον χειρισμό της λειτουργίας. Όταν η ενδεικτική λυχνία (G) είναι αναμμένη, η μηχανή είναι έτοιμη για την παραγωγή ατμού (Εικ.13).

Για να παρασκευάσετε αφρόγαλα το οποίο είναι απαραίτητο για έναν cappuccino, ρίξτε κρύο γάλα (σας συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε πλήρες γάλα για καλύτερο αποτέλεσμα) σε ένα μεταλλικό δοχείο και ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες:

- Βεβαιωθείτε ότι η ενδεικτική λυχνία (G) είναι αναμμένη. Πιέστε το διακόπτη προς τα κάτω (Εικ. 13), αφήστε το νερό να εξέλθει από το ακροφύσιο έως ότου εξέλθει ατμός, πιέστε ξανά το διακόπτη προς τα κάτω (Εικ.13) για να σταματήσετε την παροχή ατμού.
- Βυθίστε το σωλήνα ατμού (P) στο δοχείο γάλακτος και πιέστε το διακόπτη προς τα κάτω (Εικ. 13).
- Μόλις παρασκευάσετε την επιθυμητή ποσότητα κρέμας, πιέστε ξανά το διακόπτη προς τα κάτω (Εικ.13) για να διακόψετε την παροχή ατμού.
- Ρίξτε την κρέμα στο φλιτζάνι που περιέχει τον καφέ.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ. Σας συνιστούμε στο τέλος κάθε παρασκευής, να καθαρίζετε σχολαστικά τον σωλήνα ατμού (P) από τα υπολείμματα γάλακτος αποφεύγοντας

πάντοτε την άμεση επαφή με τα δάκτυλα (Εικ. 14). Μια σύντομη παροχή ατμού επιτρέπει την αφαίρεση των υπολειμμάτων γάλακτος που υπάρχουν στις οπές του ακροφύσιου ατμού.

Η μηχανή διαθέτει μια διάταξη προστασίας η οποία μετά από περίπου 1 λεπτό συνεχούς παροχής ατμού εισέρχεται στην αυτόματη λειτουργία και διακόπτει την παροχή.

ΠΡΟΣΟΧΗ: η επαφή με τον σωλήνα ατμού (P) μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα. Για να αποφύγετε τα εγκαύματα, μην αφήσετε να ξεχειλίσει το γάλα ή το νερό που βράζει.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΖΕΣΤΟΥ ΝΕΡΟΥ

Με τη μηχανή που διαθέτει ακροφύσιο ατμού, γεμίστε ένα μεταλλικό δοχείο με την ποσότητα του νερού που θέλετε να θερμανθεί, βυθίστε το σωλήνα ατμού (P) μέσα στο δοχείο και πιέστε το διακόπτη προς τα κάτω (Εικ. 13). Ο ατμός θα ζεστάνει το νερό.

Μόλις επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία νερού, πιέστε ξανά το διακόπτη προς τα κάτω (Εικ.13) για να διακόψετε την παροχή ατμού.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Για τη σωστή λειτουργία και την παρασκευή ροφημάτων υψηλής ποιότητας, σας συνιστούμε να καθαρίζετε τακτικά και πολύ προσεκτικά τη μηχανή.

Ενέργειες που πρέπει να εκτελέσετε με τη μηχανή κρύα και αποσυνδεδεμένη από το ρεύμα:

- καθαρισμός του δοχείου νερού (Q) και του καλύμματος (L) (Εικ. 18),
- πλύσιμο του υποδοχέα κάψουλας με τρεχούμενο νερό (Εικ. 16),
- καθαρισμός του συλλέκτη υγρών υπολειμμάτων (Y) (Εικ. 17),
- καθαρισμός της σχάρας τοποθέτησης φλιτζανιών (N),
- καθαρισμός του σωλήνα ατμού (P) και των οπών εξόδου. Για να γίνει ευκολότερα ο καθαρισμός, το ακροφύσιο (O) μπορεί να αφαιρεθεί αν το ξεβιδώσετε αριστερόστροφα από το σωλήνα (Εικ. 15).

Σημαντικό: να διατηρείτε πάντοτε καθαρό τον σωλήνα ατμού και να αφαιρείτε τα υπολείμματα γάλακτος από το εξωτερικό και το εσωτερικό των οπών παροχής.

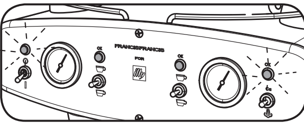
Μην βάζετε το δοχείο νερού (Q) ή τον συλλέκτη υγρών υπολειμμάτων (Y) στο πλυντήριο πιάτων. Αφαιρέστε προσεκτικά και αδειάστε τον συλλέκτη υγρών υπολειμμάτων (Y) όταν η ένδειξη πληρότητας του συλλέκτη υγρών υπολειμμάτων (X) αρχίσει να εμφανίζεται από την οπή της σχάρας τοποθέτησης φλιτζανιών (N).

ΑΦΑΛΑΤΩΣΗ/ΠΛΥΣΙΜΟ

Η ανάγκη για αφαλάτωση εξαρτάται από τη σκληρότητα του νερού που χρησιμοποιείται, από τις ώρες λειτουργίας της μηχανής και από τον αριθμό των καφέδων που παρασκευάζονται.

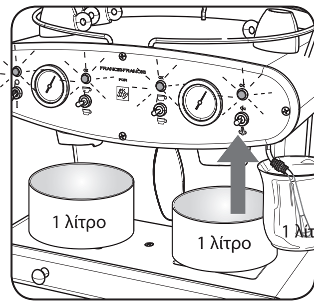
Η μηχανή διαθέτει ένα αυτόματο πρόγραμμα το οποίο βοηθά στη βελτίωση του καθαρισμού και στην αφαίρεση των υπολειμμάτων από το εσωτερικό της.

ΠΡΟΣΟΧΗ: αν η αφαλάτωση δεν πραγματοποιείται τακτικά, ενδεχομένως διακινδυνεύεται η λειτουργία της μηχανής και η παρέμβαση από το κέντρο τεχνικής υποστήριξης θα είναι αναπόφευκτη.



Η μηχανή ειδοποιεί τον χρήστη όταν είναι απαραίτητο να εκτελεστεί ένας κύκλος αφαλάτωσης: στην περίπτωση αυτή, οι ενδεικτικές λυχνίες (E) και (G) αναβοσβήνουν αργά. Η μηχανή συνεχίζει να λειτουργεί. Μετά από κάποιους προκαθορισμένους κύκλους, η μηχανή μπλοκάρει τη δυνατότητα παροχής ατμού. Στο σημείο αυτό είναι υποχρεωτικό να εκτελέσετε έναν κύκλο αφαλάτωσης. Ωστόσο μπορείτε να παρασκευάσετε καφέδες.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Η διαδικασία αφαλάτωσης θα πραγματοποιηθεί ταυτόχρονα στις μονάδες παρασκευής καφέ και στο ακροφύσιο ατμού.



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: διαλύστε μέσα στο δοχείο 2 σακουλάκια υγρού καθαρισμού αλάτων σε 3 λίτρα νερό.

Ενεργοποιήστε τη μηχανή.

Περιμένετε να ανάψουν οι ενδεικτικές λυχνίες των δύο μονάδων παρασκευής καφέ (F και H) και η ενδεικτική λυχνία ατμού (G).

Βάλτε κάτω από τον σωλήνα ατμού (O) ένα δοχείο χωρητικότητας τουλάχιστον ενός λίτρου.

Βάλτε ένα δοχείο χωρητικότητας τουλάχιστον ενός λίτρου κάτω από κάθε μονάδα παρασκευής καφέ (L-T).

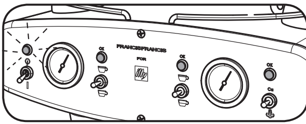
ΕΠΙΛΟΓΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ

Επιλέξτε τον κύκλο αφαλάτωσης κρατώντας πατημένο προς τα πάνω το διακόπτη ατμού (C) για 8 δευτερόλεπτα.

Αφήνοντας το διακόπτη ατμού (C) η επιλογή του κύκλου υποδεικνύεται από όλες τις λυχνίες που αναβοσβήνουν.

Προσοχή: μετά την επιλογή, ο κύκλος θα αρχίσει εντός 15 δευτερολέπτων. Αν περάσουν πάνω από 15 δευτερόλεπτα μετά την επιλογή, η μηχανή εξέρχεται από τη λειτουργία αφαλάτωσης και επιστρέφει στην κατάσταση αναμονής.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΦΑΛΑΤΩΣΗΣ



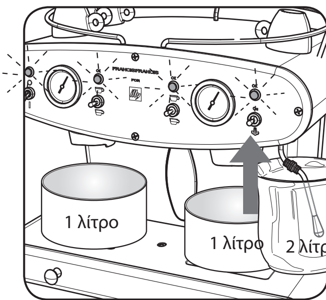
Ενεργοποιήστε τον κύκλο. Πιέστε ξανά το διακόπτη ατμού (C) προς τα πάνω για ένα χρονικό διάστημα όχι μεγαλύτερο από 2 δευτερόλεπτα. Οι ενδεικτικές λυχνίες (E) και (G) αναβοσβήνουν γρήγορα καθ' όλη τη διάρκεια της αφαλάτωσης. Στη φάση αυτή, η μηχανή συνεχίζει την παροχή του υγρού καθαρισμού αλάτων αυτόματα. Η παροχή εκτελείται ανά καθορισμένα διαστήματα αυτόματα.

Στο τέλος του κύκλου αφαλάτωσης, ανάβει μόνο η λυχνία ON/OFF (E) για να υποδείξει ότι η ενέργεια πρέπει να ολοκληρωθεί με τον κύκλο έκπλυσης που περιγράφεται στη συνέχεια.

Αδειάστε όλα τα δοχεία τα οποία είναι γεμάτα με το διάλυμα αφαλάτωσης.

ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗ ΜΕ ΤΗ ΦΑΣΗ ΕΚΠΛΥΣΗΣ

Μετά την ολοκλήρωση των κύκλων αφαλάτωσης των μονάδων παρασκευής καφέ και ατμού, αδειάστε το δοχείο, πλύνετέ το με προσοχή με τρεχούμενο νερό και γεμίστε το ξανά με φρέσκο νερό.



Βάλτε κάτω από τον σωλήνα ατμού (O) ένα δοχείο χωρητικότητας τουλάχιστον 2 λίτρων.

Βάλτε ένα δοχείο χωρητικότητας τουλάχιστον ενός λίτρου κάτω από κάθε μονάδα παρασκευής καφέ (L-T).

Πιέζοντας το διακόπτη του ατμού (C) προς τα πάνω για λιγότερο από 2 δευτερόλεπτα, ξεκινά ο κύκλος έκπλυσης. Όλες οι λυχνίες αναβοσβήνουν γρήγορα. Ο κύκλος έκπλυσης πραγματοποιείται με την παροχή νερού ανά καθορισμένα διαστήματα αυτόματα.

Αφού ολοκληρωθεί ο κύκλος έκπλυσης, αδειάστε τα δοχεία. Η μηχανή περνά σε κατάσταση κανονικής λειτουργίας.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

- **Μην πιείτε το υγρό που παράγεται κατά την διάρκεια της αφαλάτωσης. Η μηχανή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την παραγωγή καφέ μόνο όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία της αφαλάτωσης. Συνιστάται η χρήση συγκεκριμένου προϊόντος για την αφαλάτωση. Αν η διαδικασία αφαλάτωσης δεν εκτελεστεί, τα άλατα ασβεστίου ενδέχεται να μπλοκάρουν το υδραυλικό κύκλωμα, στη συνέχεια να μειωθεί η απόδοση της μηχανής και να σταματήσει τελικά η λειτουργία της.**
- **Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος (black out), όταν το ρεύμα επανέλθει, η ενδεικτική λυχνία ατμού (G) αναβοσβήνει γρήγορα 10 φορές ανά 5 δευτερόλεπτα. Αυτό υποδεικνύει ότι ο κύκλος αφαλάτωσης/ έκπλυσης πρέπει να ολοκληρωθεί. Πιέστε ξανά το ίδιο κουμπί ατμού (C) προς τα πάνω για να τον επανεκκινήσετε.**

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Υλικό εξωτερικού περιβλήματος: ανοξείδωτο ατσάλι

3 Ανεξάρτητα thermoblock (αλουμίνιο και ανοξείδωτο ατσάλι)

3 αντλίες με πίεση 15 bar (1,5 Mpa)

Τάση: 230 V, 50 Hz (EU)

Ισχύς: 2400 W (EU)

Δοχείο: 5 λίτρα

Βάρος: 22 kg

Διαστάσεις: μήκος 46 - ύψος 39 - βάθος 36 cm

A-σταθμισμένη στάθμη ηχητικής πίεσης 72 dB, αβεβαιότητα 2,5 dB.

Χωρητικότητα συλλέκτη υγρών υπολειμμάτων: 1 λίτρο (περίπου 100 παροχές).

Ηλεκτρονικός έλεγχος της θερμοκρασίας.

Ακροφύσιο ατμού.

Θερμαινόμενη επιφάνεια η οποία χρησιμεύει στο να διατηρούνται τα φλιτζάνια στην ιδανική θερμοκρασία.

Δυνατότητα προγραμματισμού των διαφόρων ποσοτήτων παρασκευής espresso (2 ανά μονάδα παρασκευής).

Ο κατασκευαστής επιφυλάσσεται του δικαιώματος να προβεί σε τροποποιήσεις ή βελτιώσεις χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

Η εγγύηση δεν καλύπτει:

1. βλάβες που προκλήθηκαν από μη εκτέλεση του κύκλου αφαλάτωσης ή της συνηθισμένης συντήρησης όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο
2. βλάβες οι οποίες προκλήθηκαν εξαιτίας μη κατάλληλης χρήσης ή εγκατάστασης σύμφωνα με τις προδιαγραφές του κατασκευαστή οι οποίες περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο
3. ελαττώματα του εξωτερικού περιβλήματος της μηχανής τα οποία προκαλούνται από τη χρήση της μηχανής (εκδορές, χτυπήματα, κλπ.)
4. βλάβες που προκλήθηκαν κατά τη μεταφορά της μηχανής σε συσκευασία διαφορετική από την αρχική
5. μη ποιοτικά ροφήματα τα οποία δεν οφείλονται απευθείας στη λειτουργίας της μηχανής.

Η εγγύηση καταπίπτει:

1. σε περίπτωση χρήσης μη γνήσιων ανταλλακτικών
2. σε περίπτωση παρεμβάσεων από μη εξουσιοδοτημένους τεχνικούς ή κέντρα τεχνικής υποστήριξης.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΛΥΣΗ	ΣΥΝΕΧΙΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΒΛΗΜΑ-ΤΟΣ
Η ενδεικτική λυχνία καφέ αναβοσβήνει πολύ γρήγορα (F) ή (H).	Προβείτε στις παρακάτω ενέργειες: - απενεργοποιήστε τη μηχανή, - αν είναι απαραίτητο γεμίστε ξανά το δοχείο, - ενεργοποιήστε τη μηχανή και περιμένετε να ανάψει η λυχνία λυχνία ΜΠΛΕ (F ή H). Σε περίπτωση που η λυχνία συνεχίζει να αναβοσβήνει γρήγορα, επαναλάβετε την προηγούμενη διαδικασία δύο φορές. Μπορείτε πάντοτε να συνεχίσετε να χρησιμοποιείτε τις παρασκευής (καφέ και ατμού) της μηχανής.	Επικοινωνήστε με το κέντρο τεχνικής υποστήριξης
Η ενδεικτική λυχνία ατμού αναβοσβήνει πολύ γρήγορα (G).	Προβείτε στις παρακάτω ενέργειες: - απενεργοποιήστε τη μηχανή, - αν είναι απαραίτητο γεμίστε ξανά το δοχείο, - ενεργοποιήστε τη μηχανή και περιμένετε να ανάψουν όλες οι λυχνίες - βάλτε ένα δοχείο στο σωλήνα ατμού και πιέστε προς τα κάτω το διακόπτη ατμού (C), - Πιέστε ξανά το διακόπτη προς τα κάτω (C), Μπορείτε πάντοτε να συνεχίσετε να χρησιμοποιείτε τις μονάδες παρασκευής καφέ της μηχανής.	
Η μηχανή διακόπτει την παροχή καφέ.	Δεν υπάρχει νερό στο δοχείο: - γεμίστε ξανά το δοχείο με νερό, - βγάλτε τον υποδοχέα κάψουλας από τη μονάδα, - ενεργοποιήστε ένα διακόπτη παροχής της επιλογής σας έως ότου ξεχειλίσει νερό. Μπορείτε πάντοτε να συνεχίσετε να χρησιμοποιείτε τις μονάδες ροής καφέ της μηχανής.	
Πιέστε το διακόπτη (C) προς τα κάτω και η μηχανή δεν θα παρέχει ατμό	Βεβαιωθείτε ότι: - το δοχείο περιέχει νερό, - η λυχνία (G) είναι αναμμένη, - παρέχεται ατμός.	
Το νερό ξεχειλίζει από τη μηχανή.	- απενεργοποιήστε τη μηχανή, - αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα.	
Απώλεια νερού από τη μονάδα κατά την παροχή.	- Βεβαιωθείτε ότι ο υποδοχέας κάψουλας και η κάψουλα έχουν τοποθετηθεί σωστά. - Δοκιμάστε ξανά βάζοντας μια νέα κάψουλα στον υποδοχέα κάψουλας.	
Η μηχανή ενεργοποιείται αλλά η λυχνία (E) δεν ανάβει.	Ελέγξτε την κατάσταση των διακοπτών προστασίας από το ρεύμα. Ελέγξτε τη σύνδεση του καλωδίου ρεύματος με τη μηχανή. Συνδέστε ξανά το καλώδιο ρεύματος στην πρίζα.	
Η λυχνία led (F/G/H) δεν ανάβει και η μονάδα δεν λειτουργεί.	Μπορείτε πάντοτε να συνεχίσετε να χρησιμοποιείτε τις παρασκευής της μηχανής.	

ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

Για την παρασκευή espresso εξαιρετικής ποιότητας να θυμάστε ότι πρέπει να:

- θερμαίνετε τα φλιτζανάκια πριν από τη χρήση (στην επιφάνεια θέρμανσης φλιτζανιών ή με ζεστό νερό)
- παρασκευάστε καφέ μόνο όταν οι λυχνίες (F και H) είναι αναμμένες
- για την καλύτερη λειτουργία της μηχανής, εξάγετε μια μικρή ποσότητα νερού στην αρχή και στο τέλος της χρήσης
- ενεργοποιήστε τη μηχανή τουλάχιστον 20 λεπτά προτού τη χρησιμοποιήσετε
- αλλάζετε το νερό στο δοχείο τουλάχιστον 2 φορές την εβδομάδα.

Συνιστάται επίσης η χρήση νερού μικρής περιεκτικότητας σε ασβέστιο για τη μείωση της συσσώρευσης αλάτων στο εσωτερικό της μηχανής.